

Minnesota Unraveled

EP109 - El Empaque de Carne en Minnesota: Cómo la Migración y el Trabajo Transformaron Worthington

Publish Date: 3/6/2025

Chantel Rodríguez:

Entre Minneapolis y Sioux Falls, hay un largo tramo de carretera abierta, la Interestatal 90, que se extiende por la esquina suroeste de Minnesota. Ahí es donde me encuentro ahora, con hambre, necesitando un refrigerio y más gasolina. Hice un giro rápido fuera de la carretera para hacer una parada. Estaba en un pequeño pueblo llamado Worthington, el tipo de lugar con una calle principal llena de tiendas y restaurantes.

Pero mientras conducía por la calle principal de Worthington, algo me sorprendió. Pasé por una panadería, una taquería, una tienda de comestibles asiáticos, todo en una de las partes más rurales de Minnesota que he visitado. No era exactamente lo que esperaba ver.

Mientras regresaba a la interestatal, pasé por un enorme estacionamiento lleno de autos que rodeaban un enorme edificio parecido a un almacén. En el costado, en grandes letras rojas, se leía "JBS". Debajo, el letrero decía "Planta de Cerdo de Worthington". Esto me desconcertó. Cuando pensaba en el procesamiento de carne, siempre imaginaba los Stockyards de St. Paul o Hormel, la casa de Spam en Austin.

¿Qué hacía una planta de procesamiento de carne aquí en un pequeño pueblo rural? ¿Quiénes son las personas que trabajan dentro de la planta? ¿Cómo es el trabajo en la industria del procesamiento de carne? ¿Tiene esta planta algo que ver con la multiculturalidad de la calle principal de Worthington?

Para responder a estas preguntas, hablé con algunas personas diferentes. Conversé con tres residentes de Worthington, todos con vínculos con la planta de procesamiento de carne.

Antonio Morales:

Mi nombre es Antonio Morales y he vivido en Worthington toda mi vida. Trabajo en JBS.

Andrea Duarte-Alonso:

Mi nombre es Andrea Valeria Duarte-Alonso. Vivo en Worthington, Minnesota. He estado viviendo en Worthington desde que estaba en segundo grado, así que desde hace bastante tiempo. Tengo 28 años.

Leonardo Duarte:

Hola, mi nombre es Leonardo Duarte. Tengo 52 años y soy de México. Nací en un pueblo muy rural de Michoacán.

Chantel Rodríguez:

Andrea es la hija de Leo. La escucharás intervenir a lo largo del episodio para ayudar con la traducción. Por último, para asegurarme de que tenía todo el contexto histórico, hablé con Roger Horowitz.

Roger Horowitz:

Soy Roger Horowitz, director del Centro para la Historia de la Tecnología y la Sociedad Empresarial en la Biblioteca del Museo Hadley, una gran biblioteca de investigación en Wilmington, Delaware. También soy profesor de Historia en la Universidad de Delaware.

Chantel Rodríguez:

Soy la Dra. Chantel Rodríguez, y esto es El Procesamiento de Carne en Minnesota: Cómo la Migración y el Trabajo Transformaron Worthington. Roger ha estado estudiando la industria del procesamiento de carne desde finales de la década de 1980. Podía hablar sobre una gran variedad de aspectos de la industria, así que para estar bien preparada para nuestra conversación, hice una investigación preliminar. Quería asegurarme de entender exactamente qué es el procesamiento de carne. Siempre había pensado que se trataba estrictamente de asegurarse de que la carne estuviera envuelta y empaquetada correctamente.

Resulta que es mucho más que eso. El procesamiento de carne no solo implica el empaque de la carne, sino también el sacrificio, el procesamiento y la distribución. De Roger, quería entender cómo esta industria, que siempre he asociado con espacios urbanos reducidos, podría haber terminado en un lugar tan alejado como este. Parte de eso significaba obtener una comprensión más profunda de qué tipo de instalaciones son necesarias para el procesamiento y empaque de carne.

Roger Horowitz:

Bueno, la industria del procesamiento de carne existe porque a los estadounidenses les gusta la carne, y para que eso suceda, es necesario contar con una organización empresarial, laboral y tecnológica. Cuando hablamos de procesamiento de carne, generalmente nos referimos a dos elementos físicos principales. Uno son los mataderos, obviamente, donde los animales entran, son sacrificados y cortados en varias piezas para ser enviados a supermercados, restaurantes y a tu mesa. Luego están los corrales de engorde, porque los animales deben ser preparados antes de eso. Los corrales de engorde se crean realmente para abastecer a las plantas procesadoras, porque de lo contrario, los animales se enviarían vivos y no se necesitarían corrales para hacerlo. Pero no, Armour, Swift y Cudahy, tres de las grandes empresas procesadoras, tenían plantas en el área de St. Paul.

Chantel Rodríguez:

Cuando estaba hablando con Roger, quedó claro que para entender por qué las plantas de procesamiento de carne se trasladaron de los centros urbanos a los pueblos rurales como Worthington, tendría que retroceder a los primeros días de la industria del procesamiento de carne. Antes de la década de 1860, la carne se obtenía localmente. Era imposible enviarla a largas distancias sin refrigeración.

Roger Horowitz:

Bueno, el desafío del procesamiento de carne a gran escala es bastante elemental. Uno de los problemas es que, una vez que el animal es sacrificado, comienza a deteriorarse. Las bacterias pueden formarse en el animal y eso, obviamente, es un gran problema. Además, los animales vienen en tamaños irregulares, por lo que es muy difícil crear una línea de ensamblaje, como se haría con un automóvil. Esto no fue posible antes de que existiera la refrigeración, que realmente apareció en la década de 1880.

Chantel Rodríguez:

Los vagones de ferrocarril refrigerados fueron introducidos en la década de 1880 por Swift, una importante empresa de procesamiento de carne. El fundador de la compañía, Gustavus Swift, es reconocido por estos avances. Los vagones refrigerados cambiaron por completo la industria. Ahora, la carne podía procesarse durante los meses de verano y enviarse a largas distancias. A medida que esta tecnología se extendió, nuevas y más grandes empresas procesadoras comenzaron a reemplazar a las firmas locales más pequeñas. Estas grandes empresas establecieron operaciones en ciudades del Medio Oeste con importantes centros ferroviarios. El Medio Oeste estaba idealmente ubicado más cerca de los ranchos ganaderos del oeste y de las Grandes Llanuras, con fácil acceso ferroviario para enviar carne procesada y empaquetada a la costa este.

Roger Horowitz:

La primera vez que se introdujo la refrigeración en el sacrificio de animales, fue necesario trasladar a los propios animales, y eso era complicado y costoso. Mover millones de animales de un lugar a otro en vagones de ferrocarril no era tarea fácil. Pero es más barato. Cuanto más cerca estés del lugar donde se cría el animal para sacrificarlo y luego enviar la carne, más barato será, siempre será más barato. Es casi una regla del procesamiento de carne.

Chantel Rodríguez:

Aquí es donde entra en escena St. Paul. Los ganaderos del oeste necesitaban un lugar para sacrificar y procesar localmente el ganado destinado a Chicago. Un prominente empresario ferroviario llamado Alpheus Beede Stickney resolvió ese problema en 1886 cuando abrió los Stockyards de St. Paul. Los corrales de engorde eran extensas áreas ubicadas fuera de las plantas procesadoras donde se reunían los animales y se preparaban para el sacrificio. Los Stockyards de St. Paul alguna vez ocuparon 260 acres, llenos de pequeños corrales cuadrados, cada uno repleto de ganado. Con el tiempo, los corrales de engorde atrajeron a cuatro de las principales compañías procesadoras de carne, incluidas Armour y Swift, que controlaban la mayor parte de la producción cárnica en Estados Unidos. En cuanto a los mataderos en sí, tenían que adaptarse a espacios reducidos para aprovechar eficientemente el espacio urbano disponible.

Roger Horowitz:

Estas plantas tenían cuatro, cinco, seis pisos de altura, y la forma en que transportaban la carne dentro de ellas era mediante un sistema de rampas por donde la carne caía de un piso al siguiente, o los trabajadores la transportaban en carritos de un lugar a otro. Esto reflejaba el hecho de que estaban ubicadas en áreas céntricas de los corrales de engorde donde el espacio era limitado. Además, se utilizaba la gravedad para distribuir el agua y la carne de manera eficiente. La refrigeración lo es todo en esta industria. Cuando comienzan a refrigerar las plantas de procesamiento, realmente estamos hablando de principios del siglo XX, y eso amplió el tiempo disponible para llevar la carne al mercado.

Chantel Rodríguez:

Al mismo tiempo que se expandía la distribución de carne, el gusto de los estadounidenses por la carne también estaba en aumento. Estos factores se combinaron y llevaron a un incremento en la producción. Un mercado más grande significaba producir más carne. Para lograrlo, las empresas procesadoras de carne tuvieron que contratar a más trabajadores. Para 1925, había 125,000 trabajadores en la industria del procesamiento de carne en el país, en comparación con solo 8,000 en

1870. En poco más de 50 años, el empleo en el procesamiento de carne se había multiplicado por 15.

¿Podrías contarme un poco sobre las plantas de procesamiento de carne, quiénes son los trabajadores que laboran en ellas y qué tipo de trabajo realizan?

Roger Horowitz:

Bueno, es mano de obra inmigrante. Si pensamos en el período de 1900 a 1930, el procesamiento de carne nunca ha sido un trabajo deseable porque, en esencia, consiste en desmembrar un animal. Hay sangre, hay carne y la propia planta está cubierta de grasa. Cualquiera que haya entrado a una planta de procesamiento de carne temería resbalar porque hay grasa por todas partes, sangre por todas partes. Hay partes de animales en todas partes, así que es un lugar bastante espantoso para trabajar. Es un ambiente extremadamente desafiante. Por lo tanto, generalmente, los trabajadores que tienen otra opción prefieren evitar esta industria e irse a otro lugar.

A principios del siglo XX, esto significaba que los trabajadores nacidos en el país, en su mayoría, buscaban trabajos en la construcción o en las acerías. Todos estos son oficios industriales, pero no son tan sucios como el procesamiento de carne. Así que las personas que terminaban en la industria cárnica eran inmigrantes, los recién llegados: croatas, eslavos, checos, polacos, entre otros. Muchos polacos ocuparon estos trabajos. Además, para los afroamericanos en muchas partes del país, el procesamiento de carne era el mejor trabajo al que podían acceder debido a la discriminación racial.

Chantel Rodríguez:

Cualquiera que pudiera evitar trabajar en el procesamiento de carne, lo hacía. No solo era espantoso, también era peligroso. Si combinas un suelo resbaladizo con sangre y trabajadores que manejan cuchillos rápidamente, tienes un lugar de trabajo lleno de accidentes. Esto ocurría en una época en la que no existían estándares de seguridad ni leyes laborales. Y además de todo esto, para quienes tenían pocas opciones fuera del procesamiento de carne, no era precisamente un empleo estable ni fácil de conseguir en primer lugar.

Roger Horowitz:

Muchas veces, en el procesamiento de carne, ocurría lo que en otros sectores de la economía se llamaba "shape-up". Esto significaba que si querías trabajar, tenías que ir a la planta tal vez a las 5:00 de la mañana y esperar afuera con la esperanza de ser seleccionado para trabajar ese día. Si conocías al capataz o tenías algunas conexiones, era más probable que te eligieran. Trabajabas ese día y al día siguiente repetías el mismo proceso. Era un empleo informal, muy informal. Este era un "buen trabajo", entre comillas, porque tenía un salario decente, pero no sabías cuántas

horas ibas a trabajar a lo largo del tiempo. Así era la fuerza laboral. Tenías la posibilidad de trabajar bien, pero también significaba que los trabajadores eran altamente vulnerables a la presión de la empresa.

Chantel Rodríguez:

Las plantas de procesamiento de carne eran y siguen siendo lugares de trabajo altamente especializados. Hay trabajadores cuyo rol comienza y termina en la zona de sacrificio, otros que se encargan de desmembrar animales enteros, otros más que rebanan y empaquetan el tocino, sin mencionar a los administradores, supervisores y personal de limpieza. En otras palabras, una planta de procesamiento de carne requiere un gran número de empleados. Este era otro beneficio de ubicarlas cerca de los centros urbanos: había muchas personas buscando trabajo.

Pero Worthington, Minnesota, está lejos de ser un centro urbano. Aún no tenía sentido por qué veía una planta de procesamiento de carne justo al lado de la autopista en un área tan rural. ¿Cómo y por qué estas plantas se trasladaron fuera de las ciudades?

Roger Horowitz:

Un gran cambio, que quizás no parezca tan relevante, es que comenzamos a desarrollar una red de carreteras. Y esta red de carreteras permitió que los camiones reemplazaran a los ferrocarriles en la distribución, lo que significa que las plantas ya no estaban obligadas a estar en el centro de los corrales de engorde donde estaban las conexiones ferroviarias. Este cambio ocurrió gradualmente, pero para las décadas de 1950 y 1960, obligó al cierre de plantas en los grandes centros urbanos para que pudieran descentralizarse en plantas ubicadas en áreas rurales.

El ganado sigue estando en Minnesota, no se ha movido, los cerdos tampoco. Lo que ha cambiado es que ahora los están trasladando a diferentes lugares para su procesamiento. También es más barato. Si tienes, por ejemplo, ganado y cerdos en el sur de Minnesota, donde hay bastantes, es más económico enviarlos a Worthington, Minnesota, en lugar de enviarlos a Chicago. No es necesario transportarlos tan lejos. Es mucho más fácil, y ahora se puede hacer a través de camiones porque existen esas oportunidades. Si juntas todos estos factores, puedes imaginar a los contadores y estadísticos analizando los números y pensando: "Nos saldrá más barato hacer esto en Worthington que continuar en Chicago".

Chantel Rodríguez:

Con el crecimiento del sistema nacional de carreteras en la década de 1950, las áreas rurales se volvieron mucho más atractivas para la industria del procesamiento de carne. La red de carreteras permitió la distribución de carne y ganado de una manera nueva, una que ya no estaba controlada por las grandes empresas procesadoras de

carne que durante mucho tiempo dependieron del transporte ferroviario. Otras compañías aprovecharon el sistema de carreteras y comenzaron a establecer fábricas de procesamiento en zonas rurales. Pero Roger menciona que hubo otro factor importante que influyó en los cambios de la industria del procesamiento de carne: los supermercados.

Roger Horowitz:

Otra cosa que sucedió, y que está relacionada con esto, es el crecimiento de los supermercados. Aunque ahora estamos acostumbrados a ver supermercados en todas partes, realmente no existían como institución hasta principios de la década de 1950. Entonces, lo que hicieron los supermercados fue decirles a estas nuevas empresas procesadoras: "Oigan, envíennos su carne y nuestros carniceros la cortarán y la enviaremos directamente a los supermercados". Así que estas plantas que se encargaban del sacrificio y el despiece comenzaron a enviar directamente a los supermercados, facilitando la distribución. Y los supermercados estaban en todas partes. Eso cambió completamente las reglas de localización de la industria.

A lo largo de los siguientes 20 años, las grandes compañías comenzaron a perder terreno. Estas nuevas empresas entraron con enfoques más agresivos en términos de relaciones laborales, y muchas de ellas eran empresas sin sindicato.

Chantel Rodríguez:

Todo esto nos lleva a Worthington. En 1964, Armour abrió una planta en este pequeño pueblo de 9,000 habitantes, predominantemente de población blanca. Sin embargo, Armour trajo trabajadores, muchos de ellos afroamericanos, desde lugares como Chicago.

Roger Horowitz:

Cuando los trabajadores afroamericanos llegaron a Worthington, Minnesota, el sindicato United Packinghouse Workers sabía que estaban enviando a personas a un pueblo completamente blanco, donde no había afroamericanos. Así que enviaron grupos de trabajadores a hablar con los residentes, con los alcaldes y con las iglesias para decirles: "Miren, estamos llegando. No tengan miedo de nosotros, esto es lo que va a suceder". Hicieron un gran trabajo de relaciones comunitarias antes de que ocurriera la llegada de los trabajadores.

Chantel Rodríguez:

En la década de 1980, Worthington experimentó una transformación. La disminución del poder de los sindicatos y una nueva ola de inmigración convergieron para cambiar la fuerza laboral en la planta de procesamiento de carne de Worthington y en el propio pueblo.

Roger Horowitz:

A mediados de los años 80, hubo una gran desindicalización en la industria y los salarios cayeron drásticamente. Para darte algunos números, en 1982 y 1983, el salario promedio era de \$10.69 por hora. Para 1988, era de \$6.50 por hora, una caída de \$4 por hora en menos de una década. Fue un desastre, una situación terrible, pero también significó que muchos de los trabajadores que estaban allí, principalmente afroamericanos nacidos en Estados Unidos, abandonaran el empleo. Buscaron otros trabajos porque no estaban dispuestos a trabajar en las duras condiciones del procesamiento de carne por un salario tan bajo. Entonces, las empresas tuvieron que buscar nuevos trabajadores dispuestos a aceptar salarios aún más bajos que antes. Así que volvieron a los inmigrantes, siguiendo la misma estrategia que la industria había utilizado desde el siglo XIX.

Y estos inmigrantes llegaron de todas partes. Hubo una gran inmigración desde México, especialmente de regiones afectadas por conflictos o crisis en los años 80. Guatemala, que estaba en medio de una guerra civil, envió muchos inmigrantes a Norteamérica. Y no solo Minnesota los recibió, sino también muchas otras partes del país. También hubo una migración importante de refugiados africanos.

Chantel Rodríguez:

El Worthington de los años 80 era similar a otros pequeños pueblos del Medio Oeste en ese momento. Tenía una población de aproximadamente 10,000 personas, pero solo alrededor de 100 residentes se identificaban como hispanos. La mayoría de los residentes del pueblo, ya fueran blancos o afroamericanos, no estaban dispuestos a trabajar en la planta de procesamiento de carne por los bajos salarios. Según Roger, fueron los trabajadores inmigrantes quienes llenaron este vacío. ¿Cómo era para estas personas recién llegadas de México, Guatemala y otras partes de Centro y Sudamérica?

El sindicato United Packing House Union había preparado el terreno para la llegada de trabajadores afroamericanos a Worthington en la década de 1960.

Roger Horowitz:

Ahora, lo que ocurrió en los años 80 no fue nada parecido a eso. Ya no había un sindicato fuerte para apoyar a los nuevos inmigrantes que llegaban. En general, fue un proceso bastante caótico, y lo que pasó en estos pueblos fue muy duro. Miles de inmigrantes llegaron rápidamente, y no había suficientes viviendas en alquiler para ellos. Muchos dormían en parques o compartían camas en turnos: alguien la usaba durante el turno nocturno, otro durante el turno diurno. En muchas casas vivían muchos hombres jóvenes amontonados, y algunos bebían afuera, lo que no agradaba a los residentes locales. Imaginen grupos de hombres latinos sentados en

parques con cajas de cerveza Coors o algo similar. No daba una imagen muy amigable, pero, por supuesto, estos hombres no tenían adónde ir.

Querían socializar, relajarse, pero esto también resultaba costoso para los pueblos porque estos trabajadores necesitaban servicios sociales y los impuestos que pagaban iban al gobierno federal, no a la comunidad local. Así que el pueblo de Worthington sufrió un impacto financiero, especialmente cuando estos trabajadores comenzaron a tener hijos que ingresaban al sistema escolar. Como la mayoría de estos trabajadores eran inquilinos y no propietarios de viviendas, no hubo un aumento en los ingresos fiscales por propiedad para el distrito escolar. Esto generó mucho resentimiento y enojo hacia los inmigrantes en los pueblos del Medio Oeste.

Chantel Rodríguez:

Ese resentimiento se remonta a la situación económica de Worthington en los años 80. La crisis agrícola de mediados de la década de 1980 provocó un aumento en las tasas de interés de los préstamos, el incremento en los precios de la tierra y un aumento en los costos de producción. Todo esto significó que los trabajos en la agricultura comenzaban a desaparecer. La ya pequeña población de Worthington estaba disminuyendo, y el pueblo luchaba por mantenerse económicamente a flote.

Este fue el contexto en el que llegaron los trabajadores inmigrantes. Algunos residentes de Worthington acogieron a la comunidad inmigrante a través de iglesias locales u otros medios. Apreciaban los beneficios económicos que traían los recién llegados. Otros, en cambio, sentían que los inmigrantes eran una carga para la economía local.

Las personas que se mudaban a Worthington lo hacían para trabajar en la planta de procesamiento de carne, lo que revitalizó al principal empleador del pueblo y a otros trabajos en la comunidad que dependían de él, como camioneros, veterinarios, personal de cocina de la planta y transportistas de ganado, por nombrar algunos.

En 1983, la planta de Armour en Worthington cambió de propietario. Swift Independent Packing Plant compró toda la operación. En los años siguientes, la instalación triplicó su tamaño. Para cuando JBS, una empresa brasileña de carne, adquirió la planta en 2007, ya procesaba más de 20,000 cerdos por día, en comparación con los 5,000 por día en 1964.

Todo esto nos lleva de vuelta a los tres residentes de Worthington que mencioné al inicio del episodio. Aquí está Antonio Morales. Él nació y creció en Worthington. Sus padres emigraron de Guatemala a Florida y luego se mudaron aquí por el trabajo de su padre en JBS.

¿Podrías compartir uno de tus primeros recuerdos de vivir en Worthington?

Antonio Morales:

Uno de mis primeros recuerdos probablemente fue cuando mis padres nos llevaban a ver los partidos de fútbol todos los sábados. Eran pequeñas ligas dominicales.

Chantel Rodríguez:

Antes de establecerse en Worthington, los padres de Antonio se mudaron por varios pueblos en busca de empleo en distintas plantas de procesamiento de carne. Eso es algo que hacen muchos trabajadores de la industria cárnica. Buscan el trabajo que ofrezca el mejor salario. Estos pueden variar entre \$16 y \$20 por hora.

Leonardo Duarte ha vivido en diferentes partes del Medio Oeste, pero finalmente ha echado raíces en Worthington.

Leonardo Duarte:

Comencé a trabajar en 1992 en Dodge City, Kansas. Trabajé en XL Cargo. Luego, nos mudamos a Nebraska porque el trabajo era mejor y seguía siendo en la misma industria. Después me mudé a Tama, Iowa, y trabajé allí por un tiempo. Los mismos jefes que tuve en Windham me ascendieron y me pidieron que los ayudara a organizar un área de trabajo. Luego me ofrecieron otra oportunidad en Plainwell, Michigan. No estuve allí mucho tiempo porque no me gustó la ciudad. Había demasiado tráfico y no me sentía tan cómodo allí, así que regresé a Tama.

Chantel Rodríguez:

No fue solo la falta de tráfico lo que hizo que Worthington atrajera a Leo. Se convirtió en un hogar lo suficientemente estable para su familia como para comprar una casa aquí. Aquí está su hija, Andrea Valeria Duarte-Alonso. Andrea, ¿te importaría compartir tu primer recuerdo de Worthington cuando llegaste aquí, en 2006, si no me equivoco?

Andrea Duarte-Alonso:

Sí, estaba en segundo grado. Estaba muy enojada porque mi papá me sacó de la escuela y olvidé mi caja de lápices. Todo lo que recuerdo es estar sentada en el auto, realmente molesta, y todo me parecía azul. Pero recuerdo mi salón de clases, recuerdo que muchos de mis compañeros eran blancos y tal vez había algunos estudiantes de color en ese momento. Definitivamente se sentía como un ambiente o una energía diferente. No sé cómo describirlo, pero creo que me sentía menos abrumada al llegar a Minnesota. Había una sensación extraña de novedad, y creo que el invierno tuvo algo que ver con eso. Era un lugar desconocido para mí, no entendía

qué tipo de comunidad era Worthington en ese momento, pero solo recuerdo que era muy blanca, con árboles sin hojas y mucho frío.

Chantel Rodríguez:

Y señor Duarte, ¿qué recuerda de mudarse con su familia a Worthington? ¿Por qué eligió Worthington y cómo se sintió al ver que Andrea estaba molesta por la mudanza?

Leonardo Duarte:

Fue algo inesperado. No planeábamos quedarnos por el trabajo, pero vi que las cosas eran diferentes en Worthington y que tenía un clima agradable. Está el lago y todo eso nos atrajo, así que compramos una casa y echamos raíces en la comunidad. Pero sé y entiendo que mi hija sufrió porque yo trabajaba en un lugar por seis o cuatro años, y luego la cambiábamos de escuela a una edad temprana. Pero, al final, cuando Andrea regresó a Worthington, noté que tenía una mentalidad fuerte y que estaba muy involucrada en la comunidad, y eso me gustó ver. Por eso nos quedamos en Worthington, es un buen lugar.

Chantel Rodríguez:

Tanto la familia de Leo como la de Antonio se mudaron varias veces en busca del mejor salario en la industria cárnica. No estaban solos. Eran parte de un patrón de migración regional y de inmigración global mucho más grande. Durante el tiempo que Leo ha trabajado en diferentes plantas, ha trabajado con personas de todo el mundo, no solo de América Latina.

Leonardo Duarte:

Bueno, en Dodge City, Kansas, trabajé con muchos asiáticos. Como había tantos de diferentes países, todos los llamábamos "Chinos", pero en realidad eran de lugares como Vietnam. Son personas muy trabajadoras. Tienen una gran técnica para mantener sus cuchillos afilados y trabajan rápido. Sus cortes de huesos de animales quedan limpios. Pero también hay personas con las que no se puede decir nada, ni siquiera tocarlas.

Las personas de Somalia y Etiopía son un poco diferentes. Los etíopes pueden trabajar con cerdo y res, pero las personas musulmanas no pueden trabajar con ambos animales.

He trabajado con personas de muchas razas. Hay algunas personas a las que no se les puede hacer comentarios ni alzar la voz porque rápidamente te acusan de algo que no es cierto. Por eso, es mejor dejar que cada quien haga su trabajo.

Sí, hay muchos latinos. Aquí en JBS hay un gran porcentaje de salvadoreños, hondureños y guatemaltecos, pero Guatemala tiene entre un 10 % y un 15 % más de personas. Cuando trabajé en Dodge City, casi no había salvadoreños ni hondureños. Había un gran grupo de personas asiáticas, pero en su mayoría eran de Guatemala. Esas personas también trabajan bien. Los mexicanos también. Parece que los mexicanos están avanzando a otros tipos de trabajo, ya no quieren trabajar tanto en la industria cárnica.

Chantel Rodríguez:

Con tantos empleados de diferentes orígenes, me pregunté si el idioma era un problema en el lugar de trabajo. ¿Qué pasa si la persona que está a tu lado manejando un cuchillo no habla el mismo idioma que tú?

Antonio Morales:

Tenemos algo así como un lenguaje de señas que todos tienen que aprender cuando empiezan a trabajar allí. Cuando comencé, las personas con las que no podía comunicarme me hacían señales con las manos y yo pensaba: "No sé qué significa eso". Pero poco a poco empecé a aprender lo que querían decir.

Así es como nos comunicamos ahora, y como hay tanto ruido en la planta, apenas podemos escucharnos hablar. Así que esta es la forma en que nos comunicamos. Tienes que aprenderlo o preguntar.

Chantel Rodríguez:

Este tema del idioma era algo que me preguntaba. Le pregunté a Roger cómo los empleadores han manejado esta situación.

Roger Horowitz:

Muchos de estos inmigrantes no hablan inglés y, si hay muchos inmigrantes en la planta, no hablan el mismo idioma entre sí, lo que crea una fuerza laboral mucho más fragmentada. Cuando esto sucede, las empresas aumentan enormemente la velocidad de las líneas de producción, lo que provoca lo que se conoce como una epidemia de síndrome del túnel carpiano. Estos inmigrantes tienen menos capacidad para resistir la presión de trabajar más rápido. Los sindicatos se debilitan o desaparecen por completo, lo que provoca un aumento en las lesiones en el lugar de trabajo. Así es como llegamos a la industria cárnica que todavía tenemos hoy.

Chantel Rodríguez:

Cuando le pregunté a Antonio más sobre el ritmo acelerado del trabajo, me habló de su padre, quien ha trabajado en el procesamiento de carne durante más de 20 años.

Antonio Morales:

Bueno, recuerdo que siempre olía a cerdo cuando llegaba a casa, olía a cerdo y decía que su cuerpo estaba cansado. Siempre estaba muy cansado. Era un trabajador de producción cuando llegó por primera vez y creo que ha estado trabajando allí por más de 20 años. Pero sí, su trabajo era directamente con el cerdo, trabajaba en el área de sacrificio. Era un trabajo muy pesado. Tenías que trabajar a un ritmo rápido. Hace mucho calor ahí dentro y estás en el área de sacrificio, así que realmente estás haciendo el sacrificio de los animales y el olor ahí dentro es fuerte. Hay mucha sangre.

Chantel Rodríguez:

Entonces, en su trabajo en el área de sacrificio, ¿significa que usaba herramientas?

Antonio Morales:

Sí, cuchillos largos. Creo que uno de ellos se llama "wizard machine" o algo así. Es como un brazo mecánico que tiene una gran cuchilla circular en el extremo y debes guiarlo con el brazo. Está conectado a una pequeña... ¿cómo lo explico? Es como una pequeña máquina, pero tienes que guiarlo y luego hace el trabajo por sí mismo.

Chantel Rodríguez:

Mientras el padre de Antonio trabaja en el área de sacrificio durante el día, Antonio trabaja limpiándola y desinfectándola en el turno nocturno.

Antonio Morales:

Entro a las 11:30 PM, y lo primero que hacemos al llegar es una reunión sobre seguridad. Todos en el departamento de saneamiento nos reunimos en la cafetería y los gerentes de seguridad nos hablan sobre temas nuevos cada día. Luego tenemos un pequeño descanso y bajamos al piso de la planta. Oh, lo siento, no sé si pueden oír a mis perros. Luego bajamos al piso de la planta y, como mi departamento no empieza hasta las 3:00 AM, tenemos que ayudar en diferentes áreas que necesiten apoyo. Luego, tenemos otro descanso alrededor de las 2:30 AM y volvemos al piso a las 3:00 AM para comenzar en nuestra área o departamento.

Nos dan un overol amarillo para proteger nuestra piel, usamos guantes de goma, cascos, tapones para los oídos o auriculares protectores, cualquier tipo de protección auditiva. También usamos gafas o goggles, goggles porque trabajamos con productos químicos, así que hay mucha luz. Hay luces muy brillantes porque, para estar seguros, debes poder ver todo lo que está sucediendo. Obviamente, es un desastre. Hay sangre por todas partes, partes de cerdo en el suelo, en las máquinas, todo está desordenado.

Básicamente, tenemos que desarmar todo, quitar algunas bandas transportadoras, desatornillar algunas partes de la maquinaria y luego esperar un poco para asegurarnos de que todos los trabajadores de producción hayan salido antes de comenzar a enjuagar. Una vez que todos han salido, podemos comenzar a enjuagar y ahí es cuando realmente empezamos.

Primero tenemos que secar los techos porque, a veces, hay pequeñas gotas de agua que pueden caer. Luego viene el control de calidad, que dicen que esas gotas pueden causar bacterias en los techos, así que tenemos que asegurarnos de secarlo bien. Usamos ventiladores, pero la herramienta principal es un gran tubo de metal que conectamos a una manguera de aire que está en la pared y con eso secamos el techo. Encendemos el aire y sale con una presión muy fuerte, lo que ayuda bastante.

Yo limpio el área de sacrificio. Salimos muy tarde porque la línea se detiene alrededor de las 3:00 AM, así que tenemos que trabajar rápido porque debemos tener el piso listo y entregado para las 6:00 AM.

Chantel Rodríguez:

Ese ritmo acelerado es una característica universal del trabajo en una planta de procesamiento de carne. Leo también ha sentido esa misma presión. ¿Cómo era la velocidad y el ritmo de trabajo cuando hacías ese trabajo?

Leonardo Duarte:

Es algo muy diferente. Muy diferente porque el proceso del ganado implica trabajar con piezas más grandes, pero en su mayoría es el mismo trabajo. Bueno, no todos tienen la misma habilidad para trabajar con cuchillos o usar sierras. Otros tienen que forzarse a sí mismos cargando cosas pesadas, como cajas grandes.

Pero lo que más me llamó la atención de la industria es cómo alguien puede trabajar con un cuchillo en una mano y una sierra en la otra, caminando de un lado a otro en el área de trabajo.

También he visto accidentes. Las personas que no están acostumbradas al trabajo pueden entrar en pánico, pero con el tiempo te acostumbras. Y muchas veces, las

personas que trabajan con cuchillos y no pueden afilarlos bien terminan lesionándose los hombros o sus manos se les hinchan. Es un trabajo muy físico.

Bueno, yo sé más sobre el procesamiento de ganado porque fui supervisor antes. Tenía que calcular la eficiencia de la línea solo con saber cuántas personas había en ella y qué tan rápido se movía la línea de producción.

Chantel Rodríguez:

Según Leo, trabajar a esa velocidad no es algo que cualquiera pueda hacer, y las consecuencias de ir lento o cometer un error pueden ser graves.

Leonardo Duarte:

Wow, antes, cuando era supervisor, no era lo mismo trabajar con las personas que recién llegaban para que se quedaran a trabajar y no se lastimaran, eso hacía el trabajo más fácil. A veces, como supervisor, no tienes tiempo de explicar todo detalle por detalle. Hay otra persona encargada del entrenamiento. No todos tienen la misma habilidad, la misma inteligencia para entender cómo hacer las cosas más fáciles y mejorar su técnica, como mantener un cuchillo bien afilado.

El trabajo es muy peligroso. Para mí, prefiero ser un trabajador. Si eres un buen trabajador, entiendes bien el trabajo y no te gusta que te regañen, entonces harás las cosas como se deben hacer. Pero también hay cosas que pasan allí dentro, como abusar de las personas que son rápidas y excelentes trabajadoras. Se espera que estas personas hagan más y asuman responsabilidades que otros no pueden hacer tan rápido o tan bien.

Chantel Rodríguez:

A pesar de las barreras del idioma, el ritmo acelerado del trabajo y las largas jornadas, los trabajadores de JBS han logrado formar una comunidad.

Antonio Morales:

Sí, definitivamente. Siento que todos los que trabajan ahí de alguna manera se conocen entre sí, ya sabes cómo dice el dicho.

Chantel Rodríguez:

Sí.

Antonio Morales:

Sí, simplemente se siente. Se puede notar que hay una pequeña comunidad cuando vas a trabajar.

Chantel Rodríguez:

En los últimos 30 años, los inmigrantes han llegado a Worthington para trabajar en la planta de procesamiento de carne y aceptar otras oportunidades laborales. Han transformado el pequeño pueblo de Worthington. En 2020, la población de Worthington era de casi 14,000 personas, y más de un tercio de los residentes se identificaban como hispanos. Es la ciudad con el mayor porcentaje de residentes hispanos en todo el estado.

La llegada de inmigrantes también ha tenido un impacto en el paisaje cultural y económico de Worthington. Para 2017, el pueblo tenía más de 24 negocios de propiedad hispana. La Iglesia Católica St. Mary's regularmente recibe a cientos de personas en su misa en español los sábados por la noche. La comunidad etíope en Worthington es lo suficientemente grande como para haber establecido una Iglesia Ortodoxa Etíope.

Esto me llevó a otra pregunta. Quería saber cómo los recién llegados crean comunidad en un lugar nuevo.

Aquí están Leo y Andrea. Para cualquiera de ustedes o su familia, en términos generales, ¿sienten que hay un grupo comunitario específico, una organización, una iglesia, etc., con la que se sientan muy conectados en Worthington?

Leonardo Duarte:

Estamos cerca de la Iglesia Católica aquí. Es lo único que tenemos para los domingos, la iglesia.

Andrea Duarte-Alonso:

Sí, creo que definitivamente hay organizaciones que han tenido un impacto en nuestra familia. Sé que cuando llegamos por primera vez a Worthington, Nobles County Integration Collaborative fue una parte importante de mi vida, ya que me permitió participar en programas extracurriculares. También está la educación comunitaria, a la que mi madre asistió para tomar muchas clases de inglés. Hay programas disponibles, y a veces estos programas están tan saturados debido a la gran demanda de muchas personas que, recientemente, he notado que ha llegado un grupo más grande de inmigrantes haitianos a nuestra área, algo que no hubiera visto hace diez años.

Muchos de ellos también están tratando de obtener más educación, conseguir su GED o simplemente continuar asistiendo a clases de inglés, así que hay muchas oportunidades.

Obviamente, ya no estamos tan conectados con esos programas como antes porque sentimos que hemos recibido suficientes recursos y sabemos que esos recursos también son necesarios para otras personas. Pero creo que, para respaldar lo que dijo mi papá, para muchas personas en la comunidad de Worthington, está la Iglesia Católica St. Mary's, pero también hay otras denominaciones en el área que han ayudado a las personas a mantener su estabilidad espiritual y religiosa.

Hemos tenido la suerte de ser bien recibidos en St. Mary's muchas veces mientras crecíamos aquí. Tener esa conexión con tu cultura es realmente importante para poder sostener tu forma de vida.

Antonio Morales:

Yo seguí jugando fútbol en invierno porque JBS financió la creación de un complejo deportivo cubierto aquí en el pueblo, y cuando lo construyeron, nos dieron la oportunidad de jugar fútbol en invierno. Sí, en realidad fue algo muy importante para nuestra comunidad.

Chantel Rodríguez:

¿Podrías contarme un poco más sobre cómo reaccionó la gente o por qué sintieron que esto era algo tan importante?

Antonio Morales:

Creo que la razón principal fue por el fútbol. Crearon su propio equipo de fútbol en ese lugar y siento que el deporte número uno en esta comunidad es el fútbol.

Chantel Rodríguez:

¿Tienes una idea más allá del complejo deportivo de cómo JBS ha impactado la comunidad en Worthington?

Antonio Morales:

Bueno, en parte por la forma en que organizan eventos. Cada año hacen un picnic, inflan casas de brincos para los niños y cualquiera que trabaje ahí es bienvenido. Hacen parrilladas, diferentes tipos de actividades. Creo que eso realmente une a la gente, les da algo que hacer y una forma de divertirse.

Mi papá nos llevaba cuando éramos niños y tenían de todo para los niños, así que era muy divertido. Había comida, podías ganar premios, sorteaban microondas, televisores.

Chantel Rodríguez:

La población cambiante de Worthington ha tenido otros impactos más graduales en el pueblo.

Antonio Morales:

Sí, definitivamente han surgido nuevos negocios, diferentes tipos de tiendas, tiendas mexicanas, tiendas africanas, tiendas guatemaltecas, solo nuevas tiendas que han sido agregadas recientemente.

Andrea Duarte-Alonso:

Crecer en Worthington no se parece en nada a lo que veo ahora como maestra. Sé que, obviamente, en Worthington conocí amigos de Eritrea y Etiopía, amigos de Guatemala, El Salvador y diferentes países de América Latina que estaban representados aquí, así como de África oriental y, obviamente, también de Asia.

Pero en ese entonces, Worthington aún era un pueblo agrícola en el sentido de que muchos de los niños que iban a la escuela crecían en granjas. Los padres de mis mejores amigos eran granjeros o trabajaban en granjas justo afuera de Worthington, y la cultura predominantemente blanca y anglosajona era definitivamente muy, muy presente cuando estaba creciendo aquí.

Sin embargo, en los últimos años, creo que debido a que más personas han venido a trabajar en JBS, Worthington se ha diversificado racialmente tanto que, como maestra, la mayoría de mis clases son de estudiantes latinos. Puedes verlo en las estadísticas: nuestra escuela tiene más del 60% de estudiantes de color, por lo que el impacto ha sido enorme.

Y sé que nuestros vecinos lo han notado. Hay nuevos vecinos mudándose a lo que solían ser barrios predominantemente blancos. Nuestra familia se mudó a un vecindario muy blanco en su momento. Éramos los únicos latinos en esa calle, y ahora hay más de seis familias de color viviendo en lo que solía ser un vecindario completamente blanco.

En fin, creo que debido a JBS, nos hemos convertido en un verdadero crisol de culturas, y creo que esto tiene tanto aspectos positivos como negativos.

Obviamente, como dijo mi papá antes, a veces no puedes comunicarte todo el tiempo porque hay diferentes entendimientos sobre lo que es la etiqueta social, y eso a veces genera fricciones. Pero también pasa que muchos de mis estudiantes, cuando van a la universidad, dicen cosas como: "Bueno, sí, la universidad es súper diversa aquí, pero imagina que en mi ciudad natal era aún más diversa".

Es simplemente una cultura muy, muy interesante la que ha crecido dentro de esta abrumadora cantidad de culturas y etnias que ahora viven en nuestra comunidad en Worthington.

Chantel Rodríguez:

Esa diversidad es algo que Andrea ha tratado de capturar a través de su propio proyecto de historia oral.

Andrea Duarte-Alonso:

Este proyecto, Historias de Voces No Escuchadas, tiene como propósito recopilar y dar voz a los inmigrantes de primera y segunda generación que residen en Minnesota, especialmente en el suroeste del estado. Quería asegurarme de que tuvieran una voz y que pudieran sentirse empoderados al escuchar su propia historia, porque siento que muchas veces las voces marginadas no se escuchan lo suficiente.

Así que, en cierto sentido, pensé: "¿Qué mejor manera de sentirse realmente empoderado y especial que a través de tu propia voz?". También se trata de descubrir la historia de cada persona, su razón, su por qué, por qué están aquí de nuevo en Estados Unidos o en la zona de Minnesota.

Además, el proyecto es una forma de mostrar que nuestra gente está presente, viviendo y existiendo en lugares donde muchos nunca imaginarían que estarían.

Chantel Rodríguez:

En palabras de la profesora Mumbi Mwangi, una de las entrevistadas de Andrea:

"Me pregunto cuántas personas realmente reconocen el viaje que atraviesan los inmigrantes. Incluso para poder entender dónde están, en una nueva cultura, un nuevo contexto, un nuevo entorno. Nadie te pregunta: '¿Cómo estás? ¿Cuál es tu historia?'. Solo asumen que simplemente eres parte de todo esto."

Worthington es hogar de grandes poblaciones de inmigrantes eritreo-etíopes, inmigrantes hmong de Vietnam y refugiados karenis de Birmania y Myanmar, solo por nombrar algunos.

Kesamet Uldu es un inmigrante eritreo que se mudó a Worthington con sus padres cuando tenía cuatro años. Le contó a Andrea:

"Mi papá fue el primero de su familia en emigrar a Estados Unidos. Primero terminó en California, pero finalmente llegó a Worthington. La facilidad para encontrar un trabajo en la planta de carne de cerdo y el hecho de que ya había una comunidad eritrea en Worthington antes de su llegada hicieron que su decisión de mudarse aquí fuera mucho más fácil. Además, era un pueblo pequeño y lo vio como un lugar seguro para que sus futuros hijos crecieran."

El pastor Sae Ele Pla, quien emigró de Birmania a Worthington, tuvo razones similares para mudarse aquí.

"Me gusta vivir en Worthington, es mejor en comparación con una ciudad grande. La ciudad grande tiene demasiada gente y es ruidosa. En un pueblo más pequeño, es tranquilo y un poco mejor. Aquí, tenemos muchas oportunidades. Si quieres hacer algo, puedes hacerlo."

Para los tres residentes de Worthington con los que hablé, y para aquellos que Andrea entrevistó para su proyecto de historia oral, el pueblo es más que solo el lugar donde se encuentra JBS. Es un lugar donde han podido construir comunidad y establecer un hogar.

Leonardo Duarte:

Antes, no pensaba mucho en la planta de JBS, pero en realidad, es algo muy arraigado en la comunidad de Worthington. Muchas personas, a veces, no necesitan trabajar, pero tienen que hacerlo para obtener beneficios como el seguro médico. El seguro ayuda mucho, y creo que por eso muchas personas se quedan en la planta.

En esta planta, los únicos despidos ocurren si alguien no se presenta a trabajar, llega tarde o hace cosas que no debería hacer. En realidad, la gente está contenta porque muchos no tienen que viajar demasiado lejos desde sus casas, y ahí está la planta.

Creo que JBS aquí, incluso aquellos que están en los puestos más altos, dirían lo mismo: que todo lo que tienen, lo tienen gracias a JBS.

Andrea Duarte-Alonso:

Me fui a la universidad por cuatro años, pero durante esos años, cuando mis padres regresaron a Worthington, también sentí que debía volver. Creo que crecí sintiéndome parte del tejido de Worthington, así que sentí que de alguna manera estaba entrelazada en el diseño que Worthington estaba tejiendo.

Leonardo Duarte:

Lo que más me gusta de Worthington es ver cómo Andrea se motiva aquí. Y en realidad, la mudamos de un lado a otro muchas veces. Otra cosa es que el clima aquí es realmente agradable. Aquí, si no te metes con nadie, nadie se mete contigo. Y realmente, queríamos que tuviera una buena oportunidad. Andrea estaba muy motivada, muy involucrada en la escuela. Siempre sacaba buenas calificaciones, así que decidimos quedarnos hasta que ella pudiera decidir por sí misma qué quería hacer con su vida y su futuro.

Andrea Duarte-Alonso:

Porque crecí en un hogar de inmigrantes, creo que me inculcaron la idea de que los inmigrantes trabajan muy duro para proveerles a sus hijos un mejor futuro. Y con las historias que mis padres me contaban sobre la planta o sobre otros trabajos, vi lo mismo en los ojos de otras personas también.

Aunque personalmente no conocía a muchos inmigrantes, éramos parte de la comunidad de St. Mary's por mucho tiempo, y sentía que conocía a la gente, aunque no los conociera personalmente. Sabía que eran especiales. Y, sorprendentemente, sentí el llamado de volver a casa.

Chantel Rodríguez:

Hablar con los residentes de Worthington me ha ayudado a comprender cómo la industria del procesamiento de carne ha moldeado sus vidas y el pueblo en sí. Pero también quería saber hasta dónde llega la industria cárnica de Minnesota. Sabía que JBS es una empresa brasileña, pero ¿qué pasa con los productos en sí? ¿Qué se exporta fuera de Estados Unidos?

Aquí está Roger nuevamente.

Roger Horowitz:

Muchos productos procesados en Estados Unidos se han expandido por todo el mundo. Un gran ejemplo de esto es Spam, que, por supuesto, se produce en Austin, Minnesota, al sur del estado. Es un producto de Minnesota que se extendió por todo el mundo durante la Segunda Guerra Mundial.

También es importante la manera en que procesamos los productos porque hay ciertos tipos de carne que son más populares en otras partes del mundo. Por ejemplo, las patas de pollo, todas se envían a Asia. Procesamos muchos pollos, así que eso es muchas patas. ¿Qué haríamos con ellas si no pudiéramos enviarlas a Asia?

Chantel Rodríguez:

Y su impacto va más allá del comercio internacional. Hay muchas maneras en las que los subproductos animales se han utilizado para crear otros artículos de consumo. El caso más famoso es el jabón Dial, que fue inventado en la década de 1940 por químicos de la empresa Armour. El procesamiento de carne incluso ha llevado a innovaciones farmacéuticas.

Roger Horowitz:

Hay muchos productos farmacéuticos que se han desarrollado a partir de, por ejemplo, los órganos de los animales que producen diferentes tipos de químicos. La idea era aprovechar todo, excepto el gruñido y el mugido. Ese era el lema: "Todo menos el gruñido, todo menos el mugido". Eso era lo que intentaban hacer.

Chantel Rodríguez:

El medicamento anticoagulante Heparina obtiene uno de sus ingredientes de algo llamado mucosa, que se encuentra en los intestinos delgados de los cerdos. Se necesitan 48,000 libras de esta sustancia para producir aproximadamente 22 libras del medicamento.

Todo esto parece estar a mundos de distancia de las plantas de procesamiento de carne de finales del siglo XIX. Pero, al mismo tiempo, no pude evitar notar algunos hilos comunes a lo largo de la historia de la industria cárnica.

Intentaba imaginar cómo sería para, por ejemplo, el señor Swift, quien fundó su gran compañía en las décadas de 1880 y 1890, si de alguna manera pudiera viajar en el tiempo hasta hoy. ¿Qué diría sobre la industria cárnica actual?

Roger Horowitz:

Se sorprendería, pero al mismo tiempo lo reconocería. Reconocería, por ejemplo, la importancia de la refrigeración. Diría: "Bueno, yo empecé con eso", y se daría una palmada en la espalda por ello.

Podría mirar a todos estos inmigrantes y decir: "Bueno, no están hablando checo ni polaco, pero son exactamente como los inmigrantes que yo tenía en mi época, a quienes les di trabajo y todo eso".

Y quizás entraría en un restaurante y disfrutaría de algunos de los cortes de carne que se sirven ahí. Así que, aunque todo sería muy diferente, en esencia, no ha cambiado fundamentalmente. Él entendería lo que está pasando.

Chantel Rodríguez:

Mientras me incorporaba a la I-90 y Worthington se desvanecía en mi espejo retrovisor, sentí que estaba viendo el paisaje a mi alrededor y la comida que con tanta frecuencia está en mi plato bajo una luz completamente diferente.

La industria del procesamiento de carne no es lo que pensaba que era. No es solo los corrales de ganado de St. Paul en el siglo XIX ni la fábrica de Hormel en Austin. Puede que haya comenzado allí, pero la industria ha cambiado y se ha trasladado a estos pequeños pueblos rurales como Worthington.

La historia del procesamiento de carne en Minnesota es compleja y está entrelazada en muchas capas. Es una historia de un negocio en constante cambio y evolución. Es una historia sobre el impacto de una sola industria en los pequeños pueblos. Y es una historia sobre una fuerza laboral inmigrante que ha encontrado maneras de construir un sentido de comunidad y de hogar.

Personas de todo el mundo que trabajan en Worthington no solo son parte de esta larga historia, sino que también están ayudando a construirla.

Agradecimiento especial a Emilee Dehmer y Jamie Kherbaoui por su ayuda en este episodio.

Has estado escuchando Minnesota Unraveled, desentrañando los hilos de la historia de Minnesota. Soy tu anfitriona, la Dra. Chantel Rodríguez.

Puedes encontrar más información sobre este episodio, incluidos transcripciones, recursos bibliográficos y artículos de MNopedia, en nuestro sitio web: mnhs.org/unraveled.

Minnesota Unraveled es producido por la Sociedad Histórica de Minnesota en asociación con Pod People.

Agradecimiento especial a nuestro equipo de producción: Rebecca Chaisson, Angela Yih y Brett Baldwin; y al diseño de sonido y edición por Erica Huang. La investigación principal fue realizada por mí, la Dra. Chantel Rodríguez.

Nuestra música principal es Careless Wanderer de Arthur Benson.

El financiamiento para Minnesota Unraveled es proporcionado por el estado de Minnesota, la Enmienda Legacy a través del voto de los habitantes de Minnesota el 4 de noviembre de 2008, y nuestros generosos donantes y miembros.

Gracias por escuchar. Hasta la próxima, mantente curioso y recuerda: los tapices de la historia están a tu alrededor, esperando ser desentrañados.