



Transcript

The Transcendent Farmer

Episode 4

Emily Reno

You're listening to the Transcendent Farmer podcast with Emily Reno created to inspire and empower the next generation of land stewards.

00:0:03

Emily: Okey. Bueno, bienvenidos otra vez a otro episodio de transcendent farmer podcast. Estoy muy emocionada para la persona que tengo conmigo el día de hoy, eh? Nosotros nos conocimos. Creo que eso fue el verano pasado en Kansas City. Estuvimos en una conferencia que se trataba de como, como Invertir como decirlo, como inversionistas o como invertir en como sistemas de de comida, pensando mucho en como las fundaciones, cosas así.

Emily: Y me gustó mucho como la conversación que tuvimos, aunque fue como poco tiempo, eh? No sé ese poco tiempo. Fue como destacada de mi experiencia y mi tiempo. Entonces pensaba, me gustaría aprender un poco más de José y eso es como una oportunidad para hacerlo. Entonces, lo que tengo aquí hoy conmigo, eh, José oliva actualmente director de campañas de Hill fur lines. Que significa salud, medio ambiente, agricultura y trabajo y director del fondo del sistema alimentario del área de Chicago. José nació en Xelaju, Guatemala en el y su familia se vieron obligados a huir de la guerra civil y venir a estados unidos una vez en Chicago, fue llamado a ser director ejecutivo de casa Guatemala donde comenzó a organizar a los jornaleros en las esquinas de las calles de Chicago, fundó el centro de trabajadores Inter religiosa de Chicago y luego se convirtió en el co-coordinador de la red nacional de centros de trabajadores de justicia laboral Inter religiosa.

Emily: José ocupó varios puestos de liderazgo en restaurantes opportunity centers United. La organización nacional de trabajadores de restaurantes fue cofundador y codirector de food chain workers alliance, una colisión nacional de organizaciones de trabajadores de la alimentación que representa colectivamente a más de 350,000 trabajadores. Como si eso no fuera suficiente. José recibió el premio James Award american food hero y Castanea Fellow. En su puesto actual como Director de Campañas en HEAL Food Alliance trabaja con una coalición nacional multisectorial que representa más de 50 organizaciones en alimentación y agricultura, y también se desempeña como Director del fondo del sistema alimentario de la área de Chicago y en el comité de donaciones del fondo de comunicación de alimentos y granjas.

Emily: Bienvenidos, José.

00:03:02

José: Emily es un placer estar contigo, eh? La verdad es que siempre, eh, he pensado. Pues he de hablar un poquito más de el trabajo que se hace en HEAL con una escucha de habla hispana? No? Entonces, para mí es un placer estar contigo y estar con todos tus audios escuchas, la verdad es un placer total para mí.

Emily: Genial. Entonces siempre empezaban la conversación hablando un poco de de trasfondo cultural. Entonces, cuéntame sobre su trasfondo cultural y su trayectoria en la construcción de colisiones en el espacio de la comida.

José: Sí, claro. Eh? Mira, yo nací como tú acabas de mencionar ahí en Xelaju, Guatemala, que es el altiplano guatemalteco, eh? Y mi abuelo se llamaba Mario Francisco González orán y él fue el viceministro de agricultura de Jacobo aves Guzmán, que fue el presidente de Guatemala en los años del año. el trabajo de mi abuelo era, eh, hacer como un mapa, eh? Y detallar exactamente cuánta tierra arable había en Guatemala, no y de esa tierra, eh? Identificar cuál porcentaje de esa tierra se podía, eh? Hacer disponible para trabajadores sin tierra, no para trabajadores agrícolas sin tierra. Especialmente pequeños agricultores, eh, gente que no tenía tierra, pero que, pues obviamente es, eh, gente indígena de Guatemala, y que esa era la tierra de ellos hasta que llegaron los españoles y se la robaron.

José: No? Entonces, eh, ese era el trabajo de mi ab abuelo, identificar esa tierra y luego hacer una proyección y una propuesta para el gobierno para. Utilizar esa tierra para una, eh, reforma agrícola? No, eso sucedió. Y cuando empezó a identificarse la tierra, se dieron cuenta que aproximadamente, eh, 60 percent de esa tierra era de una corporación norteamericana que se llama United Food Company que ahora es Chiquita. Chiquita, bananas, cualquiera audio escucha, reconoce eso. No los bananos. Los bananos son producto no, nada más de Guatemala, sino que de muchos países del centro y Sudamérica no entonces ese trabajo llevó a esa reforma agrícola, en la cual se nacionalizó. Un porcentaje de la tierra de la United food company eso lo que lo que la manera en la que reaccionó la compañía, el presidente de la compañía se llamaba John Foster doles era hermano de Edward doles. Edward doles era el eh gerente, digamos no de la CIA. Él lo que hizo fue que comenzó todo un proceso. Para una invasión y para derrocar al gobierno de Jacobo Arvins.

José: Y entonces en se dio un golpe de estado patrocinado por la CIA. Eso llevó a una guerra civil en Guatemala que duró más de 36 años. Y aproximadamente 150,000 personas vivieron en esa guerra, y también como más de 1,000,000 de guatemaltecos. Tuvieron que salir viendo, incluyendo a mi familia, no entonces, una pequeña corrección en tu introducción. Yo nací en el año 1972, en el año 1985 fue que salimos de Guatemala y venimos para acá para los estados unidos. Entonces, para mí siempre, la experiencia de la reforma agrícola en Guatemala

ha sido como uno de los momentos que han realmente definido, lo que yo quiero hacer, lo que debo de hacer, eh, muchas veces hay gente que me pregunta no, pero cómo decidiste hacer este trabajo?

José: Y mi respuesta usualmente es que yo nunca lo decidí. La verdad es que fue parte de la misma trayectoria, eh, de la familia, la misma trayectoria de mi pueblo. No porque el pueblo maya, eh, desde el principio desde eh, desde ha estado luchando por su autosuficiencia y su independencia no entonces, bueno, esa es la respuesta muy larga, no para una pregunta bien sencilla tuya, Pero eso es más o menos el trayecto de mi vida y de por qué estoy haciendo lo que lo que estoy haciendo.

Emily: Y qué interesante, cómo saber de por lo menos, como de mis pocos estudios que he tenido en en todo eso de la agricultura y tomé como una clase de la historia de Latinoamérica y sabiendo wow como toda influencia de estas compañías americanas en la historia de estos países, que es muy feo. Todo que ha pasado y si, como saber cómo en qué ámbito está trabajando ahorita, y esa transición es como bastante bonito, aunque como venía de de un tiempo bastante oscuro.

José: Verdad? Sí, no es cierto. Muchas de las cosas, eh, positivas de este mundo surgen por luchas, no todo lo que nosotros miramos como progreso. Digámosle que no es porque alguien ha luchado por él. Mm-hmm. Todo de todo, cualquier cosa que tú puedas mencionar, verdad? El derecho, por ejemplo, para que voten las mujeres acá en los estados unidos, que no surge hasta en el año, no? O sea, fue ya ahorita hace menos de 100 años. Eso surgió porque hubieron mujeres que estuvieron luchando por muchos años por ese derecho, entonces son cosas positivas que podemos celebrar y que es bonito y bueno que existan. Pero es importante también recordar que todo surge por una lucha que sucedió en años pasados para lograrlo. Lo bueno que tenemos ahora no.

Emily: Exacto. Sí. Entonces me gustaría saber un poco más sobre la alianza de alimentos HEAL. ¿Qué es lo que hacen y a quién sirven?

00:10:27

José: Sí, es buenísima pregunta, mira nosotros para te voy a contar un poquito la historia de cómo surgió Hill. Porque creo que eso te da un poquito de contexto y también a los audios escuchas les da el contexto, qué es lo que somos y por qué hacemos lo que hacemos? No, por muchos años, yo estuve trabajando en restaurantes en Chicago. No tenía documentos, y pues, la manera en la que me podía sacar la vida era a través del trabajo o en el restaurante, no muchos. Trabajadores indocumentados, trabajan en la industria de restaurantes acá, eh, haciendo eso, me empecé a dar cuentas que habían tantas violaciones a los derechos de los trabajadores en los restaurantes que era increíble, no que ya se sentía casi como que era normal el hostigamiento sexual, el robo de salarios. El tratamiento sin dignidad a los trabajadores en general. Se sentía ya normalizado completamente en los restaurantes. Entonces se me ocurrió que tal vez nos podíamos organizar como trabajadores para mejorar las condiciones en el restaurante donde yo trabajaba, nos empezamos a organizar y aprendí muchísimo. Yo ahí organizándome con mis compañeros. Eh, de qué es lo que se puede? Qué es lo que no se puede lograr en una en una situación como esa? No donde tú te auto organizas, Al final con ese esfuerzo, logramos fundir lo que tú mencionabas el centro de trabajadores inter religioso de Chicago, A través de ese centro, nosotros empezamos a hacer trabajo a nivel nacional.

José: Con trabajadores de la industria de restaurantes, y nos dimos cuenta de que habían trabajadores de varios o de varias otras industrias de la comida, no trabajadores agrícolas del campo, trabajadores de procesamiento en las fábricas, trabajadores de restaurantes, obviamente, pero también trabajadores en las tiendas,

supermercados, etcétera Y todos esos trabajadores tenían organizaciones, pero no se estaban comunicando unas con otras, no? Entonces eso nos dio nosotros la idea de que bueno, tal vez deberíamos de formar una alianza para los trabajadores de la comida. Eso es lo que surgió después de un par de años de esfuerzo en el año. No alianza de trabajadores de la comida fu chain workers.

José: Y luego, después de formar esa alianza, nos dimos cuenta de que la razón por la que los trabajadores son explotados en la industria de la comida, si sea en restaurantes o en incas o en donde sea, eh, tiene mucho que ver con el sistema alimentario en su totalidad, no? O sea que los trabajadores solitos no íbamos a poder cambiar todo el sistema alimentario. Necesitábamos también. Eh formaron una alianza con gente de otros sectores de la comida, no? Entonces, y esos sectores usualmente tenían que ver con la salud. O sea, la comida tiene un impacto muchísimo bien grande en, la salud y la nutrición de la persona, obviamente y habían organizaciones ya organizadas que estaban peleando por mejor comida en términos de el impacto a la salud?

José: No, el medio ambiente era otro no porque obviamente no nada más. El cambio climatológico, sino que en su totalidad la comida tiene un impacto en el medio ambiente, Bien profundo, no. Y bien, especialmente la comida industrial que le llaman acá. No es comida, Usualmente fabricada en fábricas y en otros elementos, Industriales, Tiene un impacto bien negativo en el medio ambiente. Entonces ese es otro sector. Y por último, el sector también de lo que viene siendo la agricultura en sí, no, los siqueros pequeños, especialmente no que lo que quieren es un un retorno a un sistema agri agrícola que tiene raíces más en los en todas las tradiciones indígenas, ya sea indígenas de este continente o de otros continentes, no.

00:15:27

José: Pero que son agro ecológicas, no que toman ya en su cuenta, no, nada más. qué tipo de comida vamos a tener acá, sino que cuál es el impacto al medio ambiente? El impacto ecológico, por esa producción? No. Entonces esos cuatro sectores no la salud, el medio ambiente, los trabajadores. Y los sistemas agrícolas o los agricultores, fueron esenciales para nosotros Informar a huge no. De hecho, el nombre en inglés. Son esas esos cuatro sectores, no, Y por eso nosotros teníamos esa meta. No de realmente una transformación al sistema de la comida, de una manera profunda, no, nada más. De una manera así, cosmética, no de decir bueno, la comida debe de saber un poquito mejor, verdad? O la comida debe tener mejor nutri valores nutritivos no. Todo eso es cierto, sí, pero también debe de tener un impacto positivo ecológico. También debe de sostener a los trabajadores de una manera, total, o sea, no nada más con un poquito mejor de salarios, sino que con salarios con los que la gente pueda vivir, y también, pues, que tenga un un impacto en la comunidad en su totalidad positivo. Entonces, eso es, está luchando en varios ámbitos. No tenemos campañas, Ahorita como 20 compañeros en Washington DC porque están, todos car baldeando para este programa que acá en los estados unidos se llama de farm Bill, que es una ley que ha existido desde los años. Que lo que viene haciendo es que viene apropiando dinero, especialmente para los grandes pinque no, para los micros pequeños y ese dinero, la verdad es que sería, había mejor utilizado en las manos de los pequeños mineros y también, en las manos de los trabajadores de la gente que está realmente haciendo que funcione el sistema alimentario de los estados unidos.

Emily: Guau. Eso me fascina especialmente como el tiempo que ha pasado aca en Costa Rica y aprendiendo un poco más de su sistema de salud. Y también, como ellos pagan a los empleados y me fascina como me encantaría ser si en el trabajo que ustedes han hecho. Imagino que han hecho investigaciones buscando quizás como otros modelos de quizás otros países para tener inspiración de ahí, eso es otro ejemplo de que nosotros podemos diseñar algo localmente. No sé si eso es algo que han hecho.

José: Sí, sí, definitivamente nosotros hemos hecho bastante investigación y tenemos miembros en field. Esa es una cosa que se me olvidó mencionar. He, no es una organización nada más de los pelones que trabajamos acá, sino que la verdad es que he lo que viene siendo es una organización de miembros, no? Y la membresía de quío, es reflejo de esos cuatro sectores que mencionaba antes. No? Eh y los miembros a nosotros, nos han enseñado mucho, no? Y en parte, una de las uno de los beneficios de los miembros Gio es que los miembros se comunican y hay un intercambio de experiencias dentro de ellos mismos, no?

José: Entonces, por ejemplo, hay una organización acá en Nuevo México, que se llama agricultura agri y cultura separada. Y es una organización indígena. Ellos llevan ya muchos años trabajando, eh, para organizar a las comunidades de nuevo México que son indígenas, que en Nuevo México en todo el suroeste de los Estados Unidos. Hay un porcentaje bien alto de gente indígena, eh? Pero específicamente Nuevo México. Hay tradiciones culturales. Que llevan más de 1000 años, o sea que ya llevan raíces ahí desde hace tanto tiempo, Y esas tradiciones, son agro ecológicas. O sea que la verdad es que sí han logrado el suroeste de los estados unidos para los audios escuchas que no conocen el área?

José: Es un área árida. No hay bastante desierto. No hay agua abundante como en lugares como en Costa Rica. Pero lo que sí hay es una tradición con raíces milenarias, no de agricultura. Entonces esa organización que te menciono, lo que hace es que trata de educar al pueblo en general, no de esas tradiciones cómo surgieron y cómo funcionan en un clima árido como es nuevo México? No? Entonces, y cómo pueden ahí, crecer comida y hacer producción cultural que sea sostenible y que pueda alimentar a todo el pueblo, Sin daño ecológico. No? Eh que si es posible, obviamente no. Si hay años de experiencia ahí entonces esa organización nos da entrenamiento a muchas otras organizaciones también. Por ejemplo, en el noreste hay otra organización que se llama South fire farm, que es una finca, en Nueva York, que es de afroamericanos? No? Y esos también traen de su continente. Tradiciones indígenas de agricultura que funcionan perfecto acá, no especialmente en esa área de Nueva York donde no es árida, no ahí si hay agua, y hay bastante lo que lo que no hay es una permanencia climatológica?

00:22:11

José: No, porque cambia el clima, eh? Tienen unos inviernos bien fuertes y obviamente. La adaptación de esa agricultura es una adaptación, a los pueblos indígenas que vivían ahí antes? No. Entonces es esos esas organizaciones? No nada más. Ellas dos, no, ellos son ejemplos. Pero esas organizaciones como ellos adentro de Hill, son las que nos guían a nosotros y nos dan a nosotros inspiración para cómo podemos nosotros vivir en paz con nuestro medio ambiente y tener suficiente comida para todo el pueblo. O sea, ese tipo de cosas que la gente no lo la verdad es que no piensa. Usualmente no todos no, pero mucha gente no piensa ni siquiera de dónde viene mi comida. No, tú vas a la tienda. Vas compras tus tortillas y te las llevas a la casa y ya no. Pero la verdad es que pensar no, de dónde no ese maíz, eh? Quién? Fue el que hizo la tortilla. ¿Cuánto le pagaron? Se transportó esa tortilla de un de una fábrica para acá para este supermercado, eh? Qué tanto, Gases, han emitido los camiones que trajeron esas tortillas, etcétera. No sé que hay todo una cadena que hay que pensarla en cada producto en cada cosa que uno se meta a la boca.

Emily: Sí, también yo creo que, como el conocimiento o quizás como la conciencia de eso está aumentando con los precios de la comida con la inflación, que eso está afectando a muchas personas y que triste que estoy como tan emocionada por fin como. La gente está viendo ah, yo puedo cultivar eso en casa y va acostarme menos y el sabor va a ser mejor. Y como que lástima que ha tomado tanta distracción o como algo que es para muchas personas por muy negativo, porque es como si, si no tengo suficiente dinero para comprar por la comida, es

como, voy a tomar ese dinero de de otra cosa en mi presupuesto que no voy a tener como tanto dinero para el transporte o lo que sea.

Emily: Entonces siempre hay como cosas que no vamos a tener que como, no sé tener suficiente dinero para pagar cuando el precio de la comida aumenta. Pero una de las cosas que he aprendido es que en Estados Unidos, en comparación con muchos otros países en el mundo, nosotros como porcentaje de los ingresos totales, el porcentaje que gastamos en comida es casi lo más pequeño de todo el mundo y es me causa, no sé. Mucha pensar en que estamos quejando tanto de los precios de la comida, pero es aún como tantos subsidios que bajan el precio como normal, que como decirlo, como externalities y como eso es. Sí,

José: Eso, eso es exactamente, de lo que se trata el farm Bill le da subsidios. Muchos de los agricultores industriales. No estas fincas que ya de por sí son millonarios multimillonarios los dueños, los ejecutivos de esas corporaciones, no, pero de todas maneras el gobierno de los Estados Unidos está concediendo subsidios. Y esos subsidios. Lo que quiere decir es que les dan dinero. No les dan dinero para producir ciertas, Aquí les dicen comodidades, no? Pero la verdad es que lo que son productos básicos de la canasta básica, Como el maíz, como el trigo, los granos en general, pero también la leche, etcétera, o sea todo lo que viene siendo la canasta básica. Y les dan millones y millones de dólares a estas compañías que ya son millonarias para seguir produciendo lo que ya producen. O sea que es una, es un gasto de dinero que lo que viene haciendo es que viene reduciendo el precio de la comida de una manera ilógica, Y que realmente es, no es natural, no es parte del mercado libre. Llamé molle no? O sea, no es parte de un mercado capitalista, porque el mismo estado está pagándole a estos agricultores para que mantengan los precios bien bajos, no?

José: Entonces los americanos, los norteamericanos de estados unidos se han acostumbrado a pagar un precio bajísimo para la comida. No, Pero eso es independiente a la inflación? No? Entonces, lo que estamos viendo ahorita es una inflación en la cual todos los precios de todos los servicios y bienes están alzando. Y dentro de eso viene la comida, no? Eh? Entonces la razón por la inflación. Eso ya es otra conversación No? Pero la realidad de que la gente está pagando más por su comida. Eso sí es cierto. No, la gente está pagando más y le está llevando a hacer esas preguntas como la que tocabas de ser no. Cómo puedo yo ahorrar dinero en mi comida. Entonces, una de esas respuestas viene siendo así. Pues, yo puedo, De hecho algunas de esas cosas que yo compro en el supermercado, yo tengo un patio. En mi patio, puedo sembrar dos semillas ahí. Pueden salir tomates ahí. Pueden salir en frijoles, etcétera.

José: No, Obviamente no todo lo que por lo que consumimos, como seres humanos, lo podemos. Nosotros crecer en nuestros patios. No? Por ejemplo, el café acá en los Estados Unidos no crece. No el azúcar tampoco, Sí tal vez puedes tener gallas ahí atrás. Eso tal vez te da un poco de proteína, pero usualmente la proteína es más difícil tener el espacio para que puedas tú producirla. No, de hecho, o sea, mucha de la gente que yo conozco que tiene jardines o que tiene frutas en sus patios, Solo se comen un porcentaje muy bajo de esa de esa comida, no? O sea que siempre va a ver la necesidad de una producción a una escala que pueda alimentar a un pueblo, a una ciudad, a un país, especialmente a un país tan grande como los Estados Unidos, entonces siempre va a ver la necesidad para trabajadores de la comida. Siempre va a haber necesidad para producciones grandes fincas grandes, no donde donde hay, bastantes trabajadores. Ahora eso no quiere decir que el modelo de agricultura que tiene los estados unidos tiene que mantenerse como es.

José: Por ejemplo, aquí lo que se el modelo es este mono, no? Ellos aquí utilizan miles y miles y a veces hasta millones de acre, para maíz o para soya o para trigo. Y y solo eso no. Entonces, y la mayor parte de ese maíz. O de esa SOA ni siquiera se va para la para alimentar a la gente, no sino que se va para el biodiesel o se va para a veces,

para darle comida a los animales, no. Entonces estamos desperdiciando las realidades que estamos desperdiciando una cantidad de tierra. Que se podría utilizar para una agricultura diversa en la cual realmente si se están recibiendo dólares de los impuestos de la gente o este país, serían mejor utilizadas con una agricultura diversa en la cual estás, realmente produciendo comida que es culturalmente relativa al pueblo donde tú estás no, en vez de solo maíz, solo trigo, solo soya, no, ese es el, ese es mi mi personal, pero también un poco de análisis que tenemos nosotros aquí en el Hill del problema de los de los subsidios del Bill.

00:31:05

Emily: Como un sistema que ha llevado tanto tiempo como usted dijo desde y como cada cuatro años, la gente siempre está luchando para cambios y cambios y cambios. Y eso es una de las cosas que siempre es como. Me gusta mucho saber y conocer un poco más de como la política y las reglas, los leyes que están guiando a los agricultores, pero a la vez siempre me pregunto como si debo invertir un poco más tiempo enfocando en las cosas de negocios, porque cuando pensamos por lo menos en estados unidos, lo que veo es que muchas veces son las compañías que han dicho o que nosotros vamos a como cambiar esa industria o algo así, y que vamos a introducir como un producto nuevo que va a cambiar todo y que de pronto la cultura es diferente en cuanto esa cosa y lo que hemos visto con la pandemia con muchas tecnologías que. Que ahora estamos usando como esos códigos de QR otra vez y pensamos que eso iba a desaparecer y ahora es como mejor para bajar usando papel y cosas así es como yo creo que hay mucha oportunidad para los agricultores en ese sentido. Aunque muchas personas dicen que ah, que como entrar en la agricultura y la producción no es una buena cosa porque yo voy a perder todo mi como dinero. Y voy te, como ser muy deprimido, que es como, no sé que voy a pasar todo mi tiempo como nada más viendo esa máquina, haciendo la cosa y cosas así. Pero yo veo como esa transición de como decirlo, como ownership, de la tierra que va como pasar en los 20 años que vienen como oportunidad grandísima para la gente y va a cambiar. Yo creo, va a cambiar la cultura que vemos en estados unidos. Estoy muy emocionada para ver como qué va a parecer, eh? Porque hay muchas, muchas cosas. No sé divertidas interesantes en todo eso.

José: Definitivamente mira, son, acabas de mencionar como, como 10 cosas bien interesantes, no dentro de ellas, La tecnología adentro de la agricultura y dentro del sistema alimentario en su totalidad, la tecnología en su generalidad. Nosotros nunca la hemos. Nunca la hemos criticado. No? Te doy un ejemplo, no, Los trabajadores en California o en Washington o en Oregon que trabajan en la industria de las Fresas, ese un trabajo difícilísimo, que te deja con problemas de espalda a menos de cinco años de estar trabajando. Ese esa industria no. Por qué? Porque estás agachado todo el día, agachada todo el día, agarrando a las fresas y metiéndolas en un el timbo y después moviendo ese timbo de de un lugar al camión. es un trabajo que realmente no debería de hacerlo. Un ser humano está una innovación ahorita de un Rob robot que ya reconoce cuando está madura la fresa y la corta y la mete directamente al timbo y ahí te la lleva el camión. O sea que eso es un, eso es progreso, no? Esa es una cosa positiva. Ahora la pregunta siempre viene siendo qué va a pasar con la gente que trabajaba en ese en esa industria? No? Y la respuesta debe de ser o debería de ser no, que esa es la gente que va a poder tener una vida mejor, ya sea porque entran a una industria donde menos esfuerzo y ah, menos verdad? Me a su propio sistema físico, no donde no puede. No tienen que sufrir tanto por estar trabajando. Y que a la misma vez los salarios sean mejores en esas nuevas industrias, no? Entonces, para mí está buenísima la idea de que haya innovación tecnológica en el sistema alimenticio. También están en los restaurantes, los robots que te toman la orden, no etcétera. O sea que en todos los sectores de la industria y de la cadena alimentaria hay innovaciones, que pueden reemplazar a los trabajadores. Que a mí no me asusta a mí me da esperanza porque dices un trabajos que La verdad es que no los debería de haber estado haciendo un ser humano desde el principio, no, pero siempre en mente, qué es lo que le va a pasar al trabajador? No? Qué es lo que le va a pasar a

esa gente que está trabajando ahí ahora? Otra parte de tu del comentario tuyo que me llama mucho. La atención es esta idea del quién es el dueño? No? Eh, porque ahorita lo que tenemos en el capitalismo posmoderno, que es elmos nosotros ahorita es un sistema en el cual hay una o hay varios dueños de todo el sistema. No hay una gráfica que me encanta mi donde muestran a las corporaciones grandes. Son como cinco o seis. Y a todas las pequeñas corporaciones o las compañías que es que ellos a las cuales ellos son dueños, no.

00:40:00

José: Entonces, por ejemplo, una compañía como pepsico, verdad? Pepsico, que es la compañía que es dueña de Pepsi, también es dueña de John Brands, que es dueña de taco, bell y de pizza hot y de un montón de otros restaurantes. Eso es lo que viene siendo en la cadena alimentaria de ahora la los dueños son muy poquitos y controlan a más de 80 percent de toda la comida que nosotros consumimos. No? Ahora, lo que tú mencionas de una transición a un un modelo distinto de quiénes son los dueños. Eso también es cierto. O sea que la misma vez que hay consolidación y que hay corporaciones más y más, todos los días menos, o sea más pocas, dueñas de más porcentaje del de la academia alimentaria también a la misma vez hay una transición a un modelo distinto de quiénes son los dueños no modelo cooperativo, por ejemplo, no, donde no hay un solo dueño, sino que son los mismos trabajadores que son los dueños del de la finca, digamos no o de la fábrica o de lo que sea verdad de cualquiera de los servicios, etcétera. Ese modelo está también ahorita floreciendo? Entonces, lo que hay es que hay una competencia entre un modelo que es anticuado, que realmente representa a un porcentaje de la población muy pequeña. Menos del percent de la población es dueña de pepsico de Johnson Johnson de las corporaciones grandes no? Bien poquita de esa gente. Y a la misma vez, hay un crecimiento en estos nuevos modelos de quiénes son los dueños. Como las cooperativas de trabajadores y esa y todo eso, no, eh que es emocionante? No? Porque lo que vamos es lo que estamos viendo es realmente una competencia entre un modelo viejo y un modelo nuevo, Y ya sabemos, por la misma experiencia de la historia que siempre los modelos viejos pelean mucho al final de su época para mantener la relevancia de lo que ellos son. Pero al final. Se derrumban. No se se acaban eso lo podemos ver con el modelo de la esclavitud. Por ejemplo, no fue un modelo donde hasta una guerra civil se peló en este país por él, por la misma esclavitud, pero al final se desapareció, no? O casi desapareció, que todavía existe un poquito de esclavitud en el mundo, pero ya como un modelo legal en el cual nosotros dependemos todos, ya no existe. Igual va a suceder, pues con estas grandes corporaciones que ahorita son dueñas del mundo, pero que realmente ya no van a ser relevantes. El nuevo mundo que se está construyendo no.

Emily: Ah, sí. Lo que lo que escucho es como así una conexión en la parte anterior de la conversación es como la importancia de la diversificación. En todo, no, no solo en como lo que estamos cultivando comiendo, sino como la gente que está manejando todo, verdad? Y creo que qué interesante. Porque el nombre de como mi negocio mezclada venía de la idea de la importancia de la diversidad en los sistemas naturales que cuando pensamos en la naturaleza y cómo funciona todo es simplemente como una mezcla de varias cosas que están como encima del otro, que cuando algo rompe como algo más viene para llenar ese espacio y todo eso. Y veo mucho como la importancia de la diversidad de las perspectivas y como eso también ayuda para pensar de una forma diferente, quizás como más amplio que siempre es mejor tener esa diversidad.

José: Claro, eso es 100, por cierto, lo que estoy diciendo y te agrego un poquito más si es posible, Una de las cosas que me gusta enfatizar es que no es suficiente la diversidad, verdad? La diversidad es importante, por ejemplo, la. El ejemplo que utilice antes de la mono cultura que obviamente es un modelo anticuado que tiene que desaparecer, sino, nos lleva todos a la ruina. No? Eh? Nos lleva un cambio climatológico que es irreparable, Pero no es nada más, la diversidad. Y eso no va a sucederlo. El punto que quiero hacer es que eso no va a

sucedan solo por su cuenta, no? O sea, solitas esas corporaciones, no van a desaparecer. Ellos van a luchar para seguir ahí en esa hegemonía que ellos controlan, no? Entonces, ahí debe haber una Estrategia. Que nosotros utilizamos en Hill, que es una estrategia de lo que le llamamos nosotros el inside outside, no adentro y afuera a la misma vez. O sea que tenemos que, construir lo nuevo, construir esas, agriculturas diversas. Esas, eh, compañías cooperativas dueñas de donde los trabajadores son dueños, tenemos que construir toda esa diversificación de sistemas. Y a la misma vez. También tenemos que luchar en contra de las cosas injustas que existen en el mundo.

José: Entonces, debemos de luchar en contra de esas corporaciones que están explotando. Los trabajadores están destruyendo al medio ambiente, están haciéndole daño a las comunidades a la misma vez que estamos construyendo lo nuevo, no? O sea que esas dos cosas son un balance que existe en el mundo natural. Tú lo miras en cualquier sistema natural siempre hay un esfuerzo positivo y un esfuerzo negativo. Y ese balance es lo que mantiene realmente al progreso, eh, al movimiento hacia adelante para las sociedades en su totalidad, no? Eh, entonces sí, sólo para agregarle un poquito, no, porque si la diversidad es importantísima, pero también es importante la lucha, no la lucha en contra de los sistemas injustos.

Emily: Exacto. Sí, como qué va a sostener la diversidad en todo? Mm-hmm. Sí. Okey. Yo creo que podemos hablar dos o tres horas más muy fácilmente, pero me gustaría como, como cerrar la conversación, con una pregunta más, qué consejo le gustaría compartir con nuestros oyentes mientras ellos se embarcan en su viaje agrícola?

00:44:41

José: Mm, ajá, Varios consejos. Yo creo que el primero y el más importante para mí es que no se olviden del trabajo. No? usted, si usted es un pequeño agricultor, un finquero pequeño. Tiene una granquita, Usted está trabajando la granita solito entonces usted es la mano de obra, no? Pero esa mano de obra no lo lleva a la escala al número de un de producción, digámosle no donde usted puede alimentar a toda una comunidad, no? Entonces cómo se lleva a escala el trabajo de una pequeña operación? Agricultura que pueda alimentar a la comunidad? Y dentro de eso, obviamente la pregunta mía es, cómo la mano de obra va a ser tratada pagada, etcétera? No, eh, no debería de ser nada más una replicación del sistema que tenemos nosotros ahorita? No Porque eso para qué? O sea que al final de cuentas qué cambia? No estamos haciendo lo mismo que están haciendo ahorita los grandes agricultores. No? Entonces, eso sería uno de los consejos, tal vez el más grande que le tengo yo a la gente, Y el segundo para, especialmente para la gente nueva que está entrando a este mundo de agricultura y de lo que es la comida y general, es que lo que viene siendo lo que nosotros a lo que nosotros nos ha culturado a entender como competencia, no debe de ser competencia, debe de ser cooperación, verdad? Nosotros competimos entre nosotros mismos. No nos ponemos en una situación en la cual es tú o yo, verdad? Es mi producto o tu producto es mi organización o tu organización. Y eso no debe de ser así. O sea que nosotros en el momento que nosotros miramos ese conflicto de competencia Deberíamos de cambiar ese paradigma y verlo con cooperación. La razón por la que yo quiero competir con esta persona o con esta organización o con esta finca es porque tienen un producto similar o tienen un producto complementario al mío. Eso no debe de ser una amenaza a mi producción y a mí mismo como persona, sino que debe de ser una bandita que nos dice ah, con ellos podemos cooperar.

Podemos hacer una alianza en la cual el producto o en lo que sea que nosotros estamos haciendo lleve a un mercado más grande o lleve a una a un impacto más grande en una comunidad, no? Entonces ese es el tal vez las dos piezas de que les dejaría yo a los oyentes.

Emily: Me encanta. Muchas gracias. Y creo que la gente que está escuchando, como ellos ya saben que lo una de las cosas que estoy siempre como impulsando a las personas es pensar en cómo se puede hacer o diseñar como

su negocio, su finca para hacer como un líder en todo eso que sí, podemos demostrar que es posible crear otro sistema para apoyar a las personas y lo que usted dijo como maniobra, verdad? Entonces, si la gente quiere saber un poco más de usted, si quieres seguir como, qué está pasando con Hill? Dónde? Dónde deben? Como ir ellos.

José: A nuestro sitio de web? Vayan a nuestro sitio. Es La dirección [HEAL Food Alliance website](#)

Emily: Bueno, me alegro mucho todo ese tiempo que hemos pasado. Yo creo que la gente va a gustar mucho esa conversación. Y espero quizás como otro día podemos continuar la conversación, seguir profundizar un poco, verdad?

José: Ojalá sí, ojalá que no sea la última vez que hablamos.

Emily: bueno, me encanta. Hasta la próxima vez. Muchas Gracias.

José: Gracias por la invitación y gracias al audio escucha por escucharlo.

00:49:38

Emily: Okey. Hasta la próxima, entonces.

Emily Reno: Thank you. Thanks for listening to another episode of the Transcendent Farmer podcast. If you love this conversation as much as we did, feel free to share the love by passing it along to a friend or



.....