

Enero 24 de 2008

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.Secretaría
Desarrollo Económico

Número 7 Página

POSITIVO

De Mesetas, Meta, a Sumapaz y de allí a España

“Soy inquilina en Sumapaz y desplazada de Mesetas, Meta, desde el 2002. Durante cuatro años rodé por muchas partes y conmigo mis hijos y mi esposo. Aprendí a vivir en arriendo; usted sabe, los campesinos sufrimos lejos de la tierra, para uno la ciudad es difícil”.

Es Carmenza Martínez Díaz, una de las mujeres que integró el primer grupo de Sumapaceños que viajó a Cataluña gracias a un convenio interinstitucional que le permitió mostrar sus capacidades en las labores del campo.

“Supe de la convocatoria por la Junta de Acción Comunal, buscaban campesinos para trabajar en España, yo dije sí, yo voy. Reuní los papeles que me pidieron, fue un proceso fácil, la exigencia era ser habitante de Sumapaz”, dice a su regreso a Bogotá tras cuatro meses en Cataluña como empacadora y recolectora de frutas.

“Mi pensamiento era reunir dinero para comprar una guadañadora, dos vacas para la botellita de leche y cinco gallinas. Lo de las gallinas lo pensé un día cuando una hijita mía me pidió un huevo y yo no lo tenía”, agrega quien no olvida su primer amanecer en Sumapaz en agosto de 2006.

Viajó tranquila porque al frente de su hogar se quedaba su esposo, aquel hombre que siempre la ha apoyado.

“El frío me tenía por su cuenta, es que lo que yo conocía era el calor del llano y el mugido de mis vacas y eso yo no lo encontraba en Sumapaz porque aquí, ese día, hasta el canto de los pájaros a las cinco de la mañana lo sentí distinto”. Así Carmenza describe cómo le cambió la vida en Sumapaz, esa zona donde celebró porque durante cuatro meses tendría un trabajo fijo que le permitiría resolver las necesidades de su hogar y

cumplir el sueño de ver a sus hijos correr en triciclo por su finca arrendada.

Llegó el día del viaje...

Carmenza llegó sola al aeropuerto, no quería lágrimas ni vivir lo que le habían dicho: las familias siempre lloran en Eldorado. Ese día la cita fue con las otras personas del grupo y con las autoridades locales, las mismas que no se cansaron de repetirles: “Pórtense bien y ahorren lo que más puedan”, palabras que la acompañaron mientras estuvo lejos.



Tras doce horas de vuelo, llegó a Madrid, España, allí recibió un papel en el que se le indicaban en qué puerta del aeropuerto debía esperar.

“Ese aeropuerto es muy grande, me impresionó la elegancia del techo, con mis compañeros parecíamos unos pollitos asustados. Ahí tomamos otro avión rumbo a Barcelona donde nos tocó montar en un bus para llegar a Cataluña. Esa noche me informaron que mi puesto de trabajo era allí, que la empresa quedaba a diez minutos de los alojamientos, nos hablaron de la convivencia. Unas personas tenían que ir al campo y otras a la empresa, a mí me tocó en la empresa”. Carmenza tuvo 15 días de adiestramiento y de prueba y, en esas dos semanas, tiempo en el que se desempeñó como empacadora, lo que le impactó fue la insistente recomendación de los jefes: “las mejores frutas y las cajas más bonitas van para Inglaterra. Con la plata que allá pagan, podemos pagarles a ustedes”.

Pero ella no sólo estuvo en Cataluña como empacadora. Fue trasladada a un pueblo cerca a Valladolid, habitado en su mayoría por personas mayores, allí el trabajo era recogiendo uvas.

“Allá nos llamaban las vendimiadoras, los cultivos eran hermosos, nos podíamos comer las uvas que quisiéramos y un día de trabajo nos representaba 150 mil pesos colombianos”, cuenta, tras destacar la unión que existe entre padres e hijos al trabajar en los viñedos, donde según dice, es muy raro ver a un joven parado en las esquinas.

Ahora, el regreso

“Quería llegar rápido y ser la primera en salir, recogí mi maleta, pasé los papeles y cuando salí, mis dos hijos, los más pequeños y mi marido me estaban esperando, me hacían señas y cuando llegué hasta donde estaban ellos, mis niños se me colgaron del cuello y lo primero que me preguntaron fue “mami, mami ¿nos trajo juguetes?”. No, yo no les traje juguetes porque todo por allá es muy caro y son las mimas muñecas y los mismos triciclos, lo que les dije es que no mis hijitos míos, mañana los compramos, y ellos me dijeron bueno mamita, bueno.

“Al llegar a la finca lo primero que hice fue comerme un trozo de carne asada con patacón y un pedazo de queso porque por allá la carne y el queso no saben igual. Al otro día fue la felicidad más grande, pues pude darle gusto a mis hijos. Les compré sus zapatos, compramos la guadañadora y dos vaquitas. Ahora espero una nueva convocatoria, sé que puedo volver a aspirar a un trabajo, hice las cosas bien, no tuve problemas con nadie, trabajé duro y espero que con lo del próximo viaje pueda ahorrar para comprarme mi lavadora. Lo bueno de mi experiencia es que pude compartir con personas que hablan otros idiomas, que tienen otras culturas, por ejemplo, los africanos.

Con la música y la administración pública en su corazón

Todos la hemos visto, siempre una sonrisa a flor de piel, claro, es la sensibilidad que le despierta las melodías que con placer le arranca a los instrumentos que llegan a sus manos. Guadalupe Gil, profesional de la Dirección de Formación y Desarrollo Empresarial, vive desde niña rodeada de notas musicales pues su padre tocaba bandola y tiple en Ibagué, ciudad Musical de Colombia.

Para Guadalupe, los ritmos colombianos fueron la excusa para conocer más sobre la música. En su colegio hizo parte de la Tuna, del Coro e incluso acompañaba misas y daba serenatas. Cuando tenía 17 años se inscribió en el Conservatorio de Música del Tolima donde aprendió solfeo y canto y conoció uno de sus amores: el contrabajo. Otro amor de Guadalupe es la administración pública, pasión que también le transmitió su padre. Fue así como a sus 18 años empezó a estudiar Administra-

ción Pública en la ESAP, una carrera que acompañó con música desde la Universidad Nacional.



“Al inicio, era la única mujer que tocaba ese instrumento tan grande. Mis compañeros me ayudaban a parar en una banca para coger el contrabajo pero con discipli-

na y tocando con pasión, demostré que podía”. Y la música le dio sus otros amores: su esposo y su hija Juana Isabel, quien creció escuchando las melodías del contrabajo.

Para ese entonces, la administración pública se había convertido en otra de sus satisfacciones y trabajando en el Ministerio de Cultura empezó estudios en licenciatura en música pero a distancia en la Universidad de Caldas y desde entonces combina estas dos actividades.

Ella que ha viajado gracias a la música por Francia, Finlandia, Suecia e Italia, tuvo entre sus alumnos a una niña que toca en la Orquesta Filarmónica de Bogotá, fue directora musical de la Fundación Batuta y hoy comparte su saber con sus alumnos, niños entre 4 y 6 años de la Escuela GapaMusic, a quienes a través de juegos, el desarrollo musical y de sus sentidos, inicia en el mundo maravilloso que ella conoció también de niña: la música.

Nuestro personaje: MACAO XOCOLATL Chocolates hechos con pasión

Hace 5 años una tolimense radicada en Bogotá, proveniente de una familia de comerciantes, tuvo la idea de hacer chocolates artesanales para regalar a sus familiares y amigos, un oficio que la convirtió en una gran empresaria.

“Trabajé durante 25 años en una empresa productora de alimentos, pero siempre soñé en tener mi propia empresa”, dice Elisa Arias, propietaria de **Macao Xocolatl**, microempresa dedicada al diseño, producción y comercialización de chocolates artesanales.

Macao resulta de la unión de las palabras “Manufacturas de cacao” y la palabra **Xocolatl** es de origen Azteca; **Xoco** que quiere decir “amargo” y **Latl** “agua”, es decir, agua amarga, primera palabra con la que los Aztecas denominaron al chocolate. Conociendo esta historia, Elisa comenzó haciendo chocolates en su casa, vendiéndolos a sus familiares y amigos más cercanos, una experiencia que la llevó a entender el negocio que había en el mercado de los chocolates. “Yo diseñaba mis chocolates en los tiempos libres que me dejaba mi trabajo y en diciembre de 2002 me puse a venderle a mis familiares y amigos y más tarde a mis vecinos”.

Y fue una de sus vecinas, propietaria de una pastelería, quien hizo a Elisa su primer gran pedido de chocolates, un pedido que la motivó a crear su empresa formal y legalmente. Entonces el esposo de Elisa construyó un taller en una finca ubicada en las afueras de Bogotá, hasta donde viajaban acompañados por sus hijos los fines de semana.



Para esta época la familia producía entre 1.000 y 1.500 chocolates, delicias que vendían los domingos.

“Cuando los pedidos se hicieron más frecuentes y en mayor cantidad, trasladé mi taller a mi casa en Bogotá, donde adecué la cocina. Allí trabajaba después de mi horario de trabajo, empezando a las 7 de la noche y terminando a la 1 de la mañana.”

En junio de 2007, Elisa se retira de la empresa para la que trabajó por 25 años en el área de atención y asesoría al cliente. “Comencé a inventar mis propios diseños, buscaba creaciones novedosas, brillantes, que se vieran exquisitas, con una presentación, que me hiciera sentir orgullosa no sólo a mi, sino al cliente por el producto adquirido”.

En ese mismo mes **Macao** se traslada a una bodega de Codabas, donde Elisa pudo ampliar su espacio de trabajo, invertir en nuevos equipos de producción y al mismo tiempo diversificó sus productos y aumentó sus pedidos.

Elisa Arias, menciona que la Red de Empresarios Innovadores, un proyecto de la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico en alianza con Maloka, es el primer programa de capacitación empresarial al que asiste. Considera que **Macao** es una empresa afortunada ya que tuvo la oportunidad de participar en un espacio integral que facilita el buen desarrollo de las empresas que están empezando a surgir en el Distrito.

