CÁMARA DE COMERCIO DE MEDELLÍN PARA ANTIOQUIA

GRANDES HISTORIAS DE **MUJERES EMPRESARIAS**



Hoy desde
Girardota
Centro Empresarial
Aburrá Norte

Entrega **05** / 69

Algunas empresas nacen de un sueño, otras de una necesidad o de una oportunidad. Muchas tienen detrás a una mujer que dio el primer paso. **Conozca las historias de 138 empresarias de los 69 municipios que atiende la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia.**



Carmenza lidera la Asociación de Hortalizas y Frutales del Municipio de Girardota, donde encontró el equipo que hoy la acompaña en Dulce Raíz Ancestral. FOTO **JULIO CÉSAR HERRERA**

Carmenza reunió las mujeres de Girardota para trabajar la tierra

Carmenza Tamayo dirige un grupo de 8 mujeres que convierten los alimentos que producen en una experiencia de snacks, café e independencia.

Por **RUNE OSORIO**

A dos cuadras de la iglesia, en la Antigua Escuela de Colombia, en Girardota, se encuentra Dulce Raíz Ancestral. En un local completamente equipado, manos expertas transforman alimentos producidos por agricultoras en todo tipo de preparaciones.

Los años de oficio en el campo se notan cuando pelan el coco y separan sus partes para elaborar con cada una un derivado distinto: aceite, crema, pasabocas deshidratados. Papaya, piña, maní, polen, miel, entre otros ingredientes también se pasan de máquina en máquina bajo el cuidado de mujeres rurales lideradas por Carmenza Tamayo, propietaria de la marca, docente de Ciencias Naturales y presidenta de la Asociación de Hortalizas y Frutales del Municipio de Girardota.

Fue ella quien reunió el equipo a inicios de este año respondiendo al llamado de 500 Mil Agroempresarias. El objetivo era encontrar emprendedoras que tuvieran una idea de negocio amigable con el medio ambiente, para acercar los insumos, capacitaciones y eventos que las fortalecieran.

Carmenza buscó a su equipo cuando estaba recién posicionada en la dirección de la Asociación y reconoce que encontrarlo y mantenerlo no fue fácil: “La mayoría de las chicas son mujeres campesinas que tienen su terreno, lo cultivan y se encargan de su familia. Entonces algunas desertaron porque entre el compromiso de venir, empezar a trabajar y sacar producto, no les dejaba tiempo”.

La falta de capital también fue un reto, que solucionaron al juntar sus ahorros. Bajo su coordinación, todas aportaron recursos económicos y, lo más importante, sus conocimientos. Utilizaron las iniciativas de capacitación y dotación apoyadas por la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia para crecer aún más.

1.660

empresas, entre grandes, medianas, pequeñas y micro tiene Girardota.

Dulce Raíz Ancestral se terminó de asentar con el programa de Fortalecimiento a emprendedores, en el que tuvieron la oportunidad de presentar sus productos a hoteles y restaurantes. Hoy el proyecto tiene la capacidad de hacer pedidos personalizados a grandes empresas que ya las conocen. Además, se encuentran perfeccionando la receta de pulpa para aguas saborizadas.

Todos los ingredientes se le compran directamente a las colaboradoras o agricultores de Girardota, y se procesan mediante máquinas especializadas que consiguieron gracias a ese primer llamado. Con ellas, le sacan el jugo a su trabajo de la tierra.

Cinco meses después de su inauguración, el equipo ha logrado consolidar y fortalecer su empresa de la mano de la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia. Su líder no piensa parar de impulsar su crecimiento y se enorgullece de lo que significa para el municipio: “Estamos valorando nuestro territorio y a las mujeres rurales”.

Alina encontró en la cocina su trabajo y su mayor escuela

Alina Sánchez, fundadora de Ali’s Food, vive la cocina como una forma de servir y de ayudar a otros a emprender.

Por **RUNE OSORIO**

“Soy una apasionada por servir a la gente”, así se define Alina Sánchez.

Desde 2010 trabaja cocina y desde 2023 en su restaurante, Ali’s Food. “En esto he encontrado una forma de servir”. Empezó con la atención a eventos, hasta que la pandemia la llevó a replantearse y a trabajar en el área social de una empresa en el armado de menús para fundaciones.

Ese lado social se quedó con ella: ha viajado a La Guajira con un proyecto para niños wayúu, donde le fascina cocinar en leña con las mujeres de la comunidad, y tras el terremoto impulsó una convocatoria que llenó dos camiones de 35 toneladas de ayudas para Cali.

Su promesa es la misma para un evento comunitario que para un cliente exigente. Si le piden una cena para un pequeño evento, la prepara con la misma dedicación con la que diseña las experiencias gastronómicas que han puesto a su restaurante como referente en el norte del área metropolitana.

Hoy esa entrega la lleva a su restaurante. Ganó el Festival del Chicharrón en 2025 y quedó en segundo lugar en la última edición de Qué Delicia Girardota, con su hamburguesa que combina la innovación y la tradición, en un homenaje a su municipio, la Girardotana. El restaurante también se destaca por su línea de productos gourmet artesanales, pero no se queda ahí.

Entre las especialidades de la casa sobresalen el osobuco al barril con salsa de tamarindo y el ceviche con tocino ahumado. Además, ofrece catering en los que da empleo a otras mujeres.

Alina también ha transmitido sus conocimientos a otros negocios, ha ayudado a otros negocios a consolidarse y les explica a los emprendedores que un emprendimiento es como un hijo: debe tener un nombre único que lo destaque, y su registro en la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia es como darle su registro civil. Es su forma de decir que un negocio se cuida desde el primer día. Les insiste en que se concentren: “una persona para salir adelante debe estar enfocada y determinada, sino es como una persona a la que cualquier bus le sirve, no va a ningún lado”.

712

empresas, de las 1.660, son lideradas por mujeres en el municipio de Girardota.

También da clases de cocina y está convencida de que trabajar sin egoísmo es la clave para crecer con otros. En cada clase aprende tanto como quienes la reciben. Entre ella y su hija, que pronto se graduará como chef, se turnan para no perderse ninguna iniciativa de la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia y aplicarla al negocio. “Me gustan todas las capacitaciones de tecnología y marketing, eso me fascina”, dice.

Los obstáculos no la frenan. Si pierde un contrato, se pregunta qué debe aprender de eso, y las críticas las toma como una forma de mejorar. Se define con la fortaleza de las señoras antiguas: si se cae, se para, se sacude y sigue. Su receta empieza por el cariño: opina que, sin él, las cosas no se hacen con la misma entrega. Para Alina, lo que la mueve es la pasión, “porque si usted no la siente, no es capaz de hacerlo”.



Alina atiende en su restaurante eventos variados. Sus especialidades gourmet están presentes en momentos especiales y del día a día. FOTO **JULIO CÉSAR HERRERA**