

PAN DE MAIZ LAS MARTINEZ

PRESENTADO POR:

DAVID SAUL FLOREZ

MARLON ANDRES PINCHAO

JUAN DAVID UMBACIA

DIANA CAROLINA VILLARREAL

KAREN LISETH RUANO

PRESENTADO A:

CARLOS OMAR OJEDA ENRIQUEZ

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS FACEA

ADMINISTRACION DE EMPRESAS

ADMINISTRACION 1

UDENAR IPIALES

2024

INFORME DE LA VISITA A LA MEPRESA "PAN DE MAIZ LAS MARTINEZ"

Iniciamos a las 8 de la mañana encontrándonos en la panadería madre que llevaba más de 100 años, en donde tuvimos el placer de conocer a la señora que es una mujer muy sencilla y con un muy buen carisma, quien es la 5 generación de la familia Martínez.

Nos cuenta que el pan de miz se hace de manera muy tradicional, que la familia se levanta a la 1 o 2 de la mañana para poder entregar de manera fresca y diaria este producto que es el pan de maíz y que los colaboradores a las 5 de la mañana llegan a trabajar. Nos hace saber que ella los considera una familia ya que todos trabajan en equipo, que, si todos trabajan bien, en armonía, y sobre todo con gusto las cosas fluirán de la mejor manera pero que si alguno falla las cosas se van dañando.

También nos cuenta que fueron 3 mujeres emprendedoras y luchadoras quien empezaron con este gran negocio, que la una molía, la otra amasaba y la otra horneaba. Estas mujeres fueron una gran inspiración para la familia y así las consideran hasta ahora, porque ellas no solo mandaban si no también estaban muy empapadas de todo el proceso.

Después llegó Johana que también tuvimos el gusto de conocer, quien es hija y es egresada de la universidad de Nariño en Pasto con un título de Ingeniera Agroindustrial y que nos comentó que el hermano es Economista también egresado de la universidad de Nariño.

Ella nos cuenta cual fue el proceso a seguir durante la pandemia y nos decía que por primera vez en un siglo, PAN DE MAIZ LAS MARTINEZ tuvo que cerrar durante 4 meses y que fue muy duro ese hecho ya que pensaban que hasta ahí iba a ser su tradición. Pero gracias a los ahorros y a la buena administración de las abuelitas pudieron y supieron seguir adelante y solventar las necesidades en esos 4 meses. Después de estos 4 largos y duros meses se reanuda la producción del pan y poco a poco fue creciendo de nuevo.

Nos cuenta que tiene 6 sedes que están ubicadas en:

1. En el aeropuerto
2. En Mistares
3. San Vicente
4. Centenario
5. Charco
6. Gólgota (que es la sede madre, en donde todo sucede).

Hubo preguntas de parte de algunos de mis compañeros las cuales fueron respondidas. Como, por ejemplo:

¿Cuáles eran la función de los trabajadores?

Nos dice que trabaja toda la familia y demás personas, con funcione de:

- Lavar
- Cocinar
- Moler
- Amasar
- Hornear
- Distribuir
- Vender
- Conducir los carros de distribución

A cerca del personal nos habló de que el 20% son hombres que se requieren por la fuerza de algunas actividades a realizar, como cargar y que el 80% son mujeres y algunas, cabeza de hogar, que es algo representativo de ellos. Nos habló también de la materia prima que es el maíz el cual lo compran a proveedores igual que los demás productos que les garantice un excelente producto.

Después de responder algunas preguntas de mis compañeros que fueron muy interesantes, pasamos a dar un recorrido por la empresa.

En primer lugar, nos llevó a conocer donde cocinaban el maíz que era algo totalmente tradicional ya que lo hacían con leña y en un fogón, para después lavarlo muy bien y dejarlo en reposo y listo para al otro día moler y seguir amasando con los demás ingredientes, junto a esto se hace le procesos de lavado en donde tiene que quedar muy bien lavado para empezar a molerlo.



Después nos llevaron a ver cómo se hornea el pan, pero en camino hacia ello nos encontramos con el molino en donde trituran el maíz para luego amasarlo.



Después de terminar de ver todo lo que se realizaba, nos invitaron a degustar un delicioso café y por supuesto un PAN DE MIAZ LAS MARTINEZ



En conclusión, todo fue una experiencia maravillosa que nos deja muchísimo que aprender y sobre todo aplicar, a que debemos no tener miedo en el emprender y empezar, así como las abuelitas porque lo que siembras cosechas y eso fue lo que paso con esta gran empresa.

APORTES DE LOS SOCIOS DE APRENDIZAJE SOBRE LA VISITA.

DIANA CAROLINA VILLAREAL



A mí me pareció interesante el proceso de cocido y lavado del maíz, que es totalmente artesanal con leña y sin mal gastar el agua ya que reutilizan el agua del lavado del maíz, y recolectan e invierten el agua de lluvia.

DAVID SAUL FLOREZ



A mí me pareció interesante que la harina de maíz es fabricada por ellos mismos después de hacer un proceso de moler todo el maíz anterior mente lavado y como lo almacenan para tener listo los ingredientes para el PAN del siguiente día

JUAN DAVID UMBACIA



A mí me pareció interesante el hecho de que sea un negocio que ha pasado por varias generaciones y siga creciendo a pesar de todas las adversidades por las que han pasado en su camino.

MARLON ANDRES PINCHAO

#	Pa	Pa	Pa	Pa	hora	#	Pa	Pa	Pa	Pa	hora
1	X	X	X	X	10:12	11	X	X	X	10:52	
2	X	X	X	X	5:55	12	X	X	X	11:22	
3	X	X	X	X	5:57	13	X	X	X	9:50	
4	X	X	X	X	6:75	14	X	X	X	10:00	
5	X	X	X	X	6:37	15	X	X	X	10:32	
6	X	X	X	X	6:51	16	X	X	X	11:22	
7	X	X	X	X	7:17	17	X	X	X	9:50	
8	X	X	X	X	7:30	18	X	X	X	10:00	
9	X	X	X	X	7:52	19	X	X	X	10:00	
10	X	X	X	X	8:18	20	X	X	X	10:00	

7. Area de Pa 20 Pa
 20 Pa
 2. Cajas de Pan de Mil 15 PIM

Me pareció interesante que ellos manejan aun esa esencia del pan de maíz casero que es a leña y a horno fabricado por materiales antiguos o sea lo más importante que manejas una esencia propia de ellos y no han perdido la producción casera a pesar de que la tecnología nos a invadido en todo sentido.

KAREN LISETH RUANO



Lo que a mi más me gusto o me pareció interesante es que ya no solo proveen su producto acá en Ipiales, sino que también se van expandiendo y ya lo llevaron a la ciudad de pasto, el hecho de que este producto sea conocido y reconocido en diferentes lugares del departamento, del país y porque no del mundo es algo que llena de satisfacción y no solo para ellos como empresarios y dueños del producto, si no también para nosotros como nariñenses y poder demostrar que hay muy buenos productos en el sur de Colombia.