

INFORME PAN DE MAÍZ “LAS MARTINEZ”

SOCIOS DE APRENDIZAJE NÚMERO 3

PRESENTADO A:

CARLOS OMAR OJEDA ENRIQUEZ

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS

ADMINISTRACION DE EMPRESAS

PRIMER SEMESTRE

UDENAR IPIALES

OCTUBRE 2024

## **INFORME DE LA VISITA A LA EMPRESA PAN DE MAIZ “LAS MARTINEZ”**

Empezamos con la concentración de los primeros grupos de los socios de aprendizaje a las 8 am, fuera de las instalaciones de la empresa pan de maíz “las Martínez” ubicadas en el barrio Gólgota calle 4 #5-24 cerca al antiguo teatro “el cid”.

Siendo el día jueves 10 de octubre del 2024 y acompañados por nuestro director Carlos Omar Ojeda, entramos a las instalaciones de la empresa pan de maíz “las Martínez” recibiendo una calurosa bienvenida y así mismo empezar nuestro recorrido, para conocer más a fondo esta tradicional empresa ipialeña.

La receta familiar de pan de maíz de “las Martínez” en Ipiales es una tradición profundamente arraigada que se ha mantenido durante más de 100 años. No solo es un recordatorio de la rica herencia culinaria de la región, sino también un recordatorio de la dedicación y dedicación de los siglos que han pasado. Este informe se centrará en la historia de la receta familiar de pan de maíz de los Martínez, su actividad comercial y su impacto en la cultura local.

La narrativa se estructurará de la siguiente manera:

### **Historia.**

Un legado de artesanía.

**Tradición familiar-** La familia Martínez ha estado elaborando pan de maíz durante más de un siglo.

**Conservación de la receta.** La receta ha permanecido la misma durante varias generaciones, lo que asegura su autenticidad.

**Legado.** El negocio se ha convertido en un emblemático símbolo de Ipiales, ampliamente conocido por su excelencia.

**Producción.** Bondad hecha a mano.



- El proceso de hacer pan de maíz implica seleccionar meticulosamente maíz de alta calidad.
- Luego, el maíz molido se mezcla con agua, sal y azúcar.
- La masa se amasa a mano y se hornea en un horno de leña.

**La comercialización.** Ampliando el radio de acción conservando la tradición. La meta es perfeccionar el producto mientras se mantiene la calidad y autenticidad.

**Expansión regional.** En la actualidad, la empresa se ha trasladado más allá de Ipiales y se está dando a conocer entre un público más grande, expandiéndose también en la ciudad de Pasto.

**Modernización.** Se están desarrollando y aplicando nuevas tácticas de marketing para atraer a los clientes en constante cambio.

**Impacto cultural.** El pan de maíz es sinónimo de la historia y la tradición de la región y un alimento básico para sus habitantes. Lo consumen en el día a día y en festividades especiales.

## Intervención de la ingeniera Jhoana Apraez



- Llevar una empresa y con la familia es difícil todos los días.
- La mayoría de los empleados son madres cabeza de familia.
- Los productos son artesanales, los cuales son difíciles de mantener.
- Se tiene en cuenta la lealtad al momento de elegir a los proveedores.
- Lo bonito de la empresa es la esencia, como lo hacían las abuelitas hace 100 años.

El compromiso de la familia de mantener la receta tradicional que ha ayudado a preservar este patrimonio cultural.

El éxito del negocio es un testimonio del poder perdurable de la comida tradicional y la importancia de preservar el patrimonio cultural.

### Conclusiones

El pan de maíz de la familia Martínez es más que un producto comercial, representa el patrimonio y la cultura de Ipiales. Su éxito es un testimonio de su adaptabilidad, dedicación a la tradición y fuerte liderazgo familiar, allanando el camino para un futuro brillante.