

UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
ADMINISTRACION 1

VISITA PAN DE MAIZ MARTINEZ

Socios de aprendizaje N°5:

Jissel Lorena Ramírez Arteaga

Leydi Elizabeth Portilla Pinchao

Darling Briyith Pantoja Quiroz

Crithoffer Santiago Bravo Arteaga

Kevin Santiago Salazar Figueroa

Presentado a:

Carlos Omar Ojeda

IPIALES- NARIÑO
13 DE OCTUBRE DEL 2024

INDICE

1. Introducción
2. Desarrollo de la visita
3. Conclusiones
4. Recomendaciones
5. Registro Fotográfico
6. Bibliografías

INTRODUCCION

El día jueves 10 de septiembre realizamos la visita a una empresa local llamada Pan de maíz Martínez, la cual, lleva aproximadamente 104 años en funcionamiento, la visita se llevó a cabo con el fin de conocer la historia de la empresa, los inconvenientes que ha tenido a lo largo del tiempo y el proceso que se lleva a cabo para la realización de su producto.

DESARROLLO DE LA VISITA

Nos reunimos el día 10 de octubre de 8:00 am a 10:00am, junto con los otros 5 grupos de aprendizaje asignados por el docente Carlos Omar Ojeda, para llevar a cabo la visita pedagógica.

Fuimos recibidos por la señora Irene Monroy Martínez quien nos dio una introducción de su negociación familiar, para luego, hablarnos sobre la historia de la empresa; Sus inicios se remontan hace aproximadamente 104 años, empezando con la señora Dolores Martínez, pasando el legado a su hija Mariana Martínez, para posteriormente pasar a la tercera generación con Alba Esperanza Martínez y después la cuarta generación Cruz Martínez, para en la actualidad que la empresa este liderada por la señora Irene Monroy Martínez la cual conforma la quinta generación junto a su hija la ingeniera agroindustrial Johana Prael, la cual se encarga de supervisar la calidad del producto, a su vez también nos respondió algunas dudas planteadas por los socios de aprendizaje. Nos comentó como está conformada su empresa y el rol que desempeña cada uno de sus colaboradores, su labor empieza desde las 5 de la mañana, mientras que la familia empieza a laborar aproximadamente a las 2 am. Esta cuenta actualmente con 30 colaboradores, 6 sedes en Ipiales, la principal está ubicada en el barrio el Gólgota, las demás en los barrios Mistares, Centenario, San Vicente, Aeropuerto San Luis, Charco y Totoral, otra sede en la ciudad de Pasto en donde dan servicio de cafetería.

El proceso de elaboración, en un principio se hacía de manera rustica a partir de insumos como horno de leña, cedazo, bateas, mortero, hasta la actualidad donde cuentan con nueva maquinaria sin dejar de lado lo artesanal, el proceso de elaboración consiste en:

1. Cocinar el maíz utilizando ceniza por medio de leña
2. Lavado del maíz utilizando canastas de paja y agua
3. Dejan secar el maíz todo un día
4. Moler el maíz
5. Tamizar el maíz molido para conseguir la harina
6. Agregamos los demás insumos a la masa del pan
7. Darle forma al pan y hornearlo

Para finalizar nos dieron un recorrido por sus instalaciones, y para concluir nos compartieron una pequeña degustación de su producto.

CONCLUSIONES

1. Debemos tener persistencia, disciplina en nuestros proyectos
2. Tener fe y compromiso con nuestros objetivos
3. Mantener las viejas costumbres
4. Saber superar problemas y adaptarse al entorno
5. Dedicarse al producto para que genere una diferenciación propia

RECOMENDACIONES

1. Hacer la visita a una empresa con una planta mucho más amplia para así poder asistir todos o la mayoría.
2. Para la empresa me hubiese gustado saber tal vez que los colaboradores estén preparados para este tipo de visitas y así para ellos no sea muy repentino.
3. Dar una difusión por WhatsApp que es el medio por el que nos comunicamos para aquellas personas que por alguna razón grave no pudieron asistir estén informados.
4. Incorporar una cafetería en alguna de sus sedes en la ciudad de Ipiales
5. Adecuar las instalaciones exteriores para que al momento de hacer fila no obstaculicen a los peatones
6. Tener una atención de calidad y calidez

REGISTRO FOTOGRAFICO



WhatsApp Video
2024-10-13 at 11.54.



BIBLIOGRAFIAS

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100046407103546&mibextid=ZbWKwL>