

INFORME VISITA PAN DE MAIZ LAS MARTINEZ

Diana Camila Cerón Castro

Wendy Yeraldyn Yandun Castro

Samuel Alejandro Benavides Bustos

Milton Javier Cabrera Flores

Fabian Marcelo Cuaspa Lagos

Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, Universidad de Nariño

Administración 1

Ipiales – Nariño

17 de octubre de 2024

INFORME VISITA PAN DE MAIZ LAS MARTINEZ

Diana Camila Cerón Castro

Wendy Yeraldyn Yandun Castro

Samuel Alejandro Benavides Bustos

Milton Javier Cabrera Flores

Fabian Marcelo Cuaspa Lagos

Docente: Carlos Omar Ojeda E.

Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, Universidad de Nariño

Administración 1

Ipiales – Nariño

17 de octubre de 2024

INTRODUCCION

Este informe trata de la visita realizada uno de los establecimientos de producción y venta del pan de maíz LAS MARTINEZ, sede principal en el barrio Gólgota.

La señora Inés Martínez nos atendió muy amablemente, nos colaboró respondiendo algunas preguntas que nuestro docente le formulo con respecto a su empresa. Ella nos habló de que la empresa lleva más de un siglo de brindar un producto tradicional. El proceso manual que no requiere de transformación digital, como se posiciono el producto, su historia y demás

Esta visita se hizo con el objetivo de que nosotros como estudiantes nos untemos de la teoría pero a la vez conozcamos la combinación de la práctica que es lo que nos servirá en nuestro diario vivir.

INFORME VISITA PAN DE MAIZ LAS MARTINEZ



Cuando llegamos el docente Carlos Omar Ojeda E. inicio hablando de que la universidad de Nariño había hecho un reconocimiento a la empresa por sus 100 años de tradición.

Esta empresa fue creada por mujeres innovadoras y emprendedoras que lograron posicionar el producto 100 % tradicional, con una esencia única, sin el requerimiento de diseño de estrategias de mercadeo sino la calidad del producto que brindan.

La señora Inés Martínez nos habló de que han sido 5 las generaciones que han liderado esta empresa ella es la 5ta generación la cual adquirió los conocimientos de producción gracias a sus antecesoras, cuando la empresa inicio la producción y venta se realizaba en el sector cerca de la capilla las oblatas dicha producción se llevaba a cabo con las herramientas artesanales como las bateas de madera, cedazos, de manera manual, moliendo el maíz con piedra, es un proceso que requiere de mucho tiempo

para brindar un producto de calidad.

- **DIFICULTADES QUE TUVIERON CON RESPECTO A LA PANDEMIA**

La empresa decidió cerrar por cuestión de seguridad para la salud y el cuidado de las señoras de la tercera edad que en ese momento estaban liderando el negocio. Además de los decretos con los cuales se prohibía comercializar por temas de contagios.

En ese momento empieza una transacción de lo que era pan de maíz antes y lo que es ahora.

La empresa cerro por aproximadamente 4 meses, en un cierto momento se pensó que hay terminaría la tradición, pero la señora Inés un 15 de septiembre asumió la responsabilidad de liderar y echar en pie esta empresa con algunos ahorros. Así es como resurge de nuevo, la fidelidad y esencia de los clientes se dejó notar cuando pedía que la empresa no se cierre ya que era un patrimonio cultural del municipio de Ipiales.

- **INTERVENCION DE LA SEÑORITA JOHANA MARTINES**





Quien es ingeniera agroindustrial egresada de la universidad de Nariño, hija de la señora Inés Martínez encargada de la calidad del producto, y a la mejora de los procesos.

Nos informó también que sobre los puntos de venta que eran 6 ubicados en los barrios: San Luis, Puenes, Gólgota, Centenario, El charco, Totoral. Iniciando la expansión en la ciudad de pasto. Aproximadamente tienen 30 colaboradores, el trabajo de producción primaria lo asume la familia, esta empresa genera empleos que van desde las personas que hornean, muelen el maíz, lavado del maíz, transporte, personas de domicilio, área de ventas y demás.

La materia prima la adquieren de productores primarios y proveedores que les ayudan a completar su stock ya que la demanda ha crecido y cada vez se requiere más de esta materia y se necesita un proveedor que les venda una materia prima seleccionada y de calidad.

- **CON RESPECTO A LA INFRAESTRUCTURA EN EL ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCION E INDUSTRIALIZACION DE PROCESOS**

Ella nos habló que cada día hay mejoras en la infraestructura puesto que la demanda crece y no sería suficiente para surtir a todos los puntos de venta. Así mismo de que la esencia de este negocio es permanecer con los procesos artesanales como leña y no industrializar el producto porque ya no sería un producto tradicional.

- **PRODUCCION DEL PAN DE MAIZ**

Hicimos un recorrido por cada uno de los procesos de producción de pan de maíz en el cual nos informaron que se producen 180 panes por cada 15 minutos y que aproximadamente en cada punto de venta diariamente venden 1000 panes de maíz y 400 panes de cuajada.



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS





Por último la señora Inés Martínez no ofreció muy amablemente deleitarnos de su exquisito producto. El cual es producido con procesos artesanales, dedicación, esfuerzo, materia prima de calidad, sin dejar atrás su tradición.



Querido colega Carlos Omar Ojeda, agradecemos su gestión y eficacia para poder visitar la empresa PAN DE MAIZ LAS MARTINEZ la cual nos ayuda adquirir más conocimiento para nuestra vida cotidiana, en cuanto a teoría y práctica.

CONCLUSIONES

- Hemos aprendido que debemos ser competitivos cada una de las áreas que nos desempeñemos puesto que esto nos llevara a lograr todo lo que nos proponemos, ser competitivos nos puede encaminar al crecimiento personal y profesional.
- La base de la competitividad es diferenciarnos con una esencia única, ser innovadores, esto no ayudara a brindar un producto o servicio de calidad.
- Siempre debemos esforzarnos para lograr nuestros objetivos a pesar de las dificultades que se nos presenten.
- Debemos realizar cualquier tarea a cargo con amor, responsabilidad y eficacia.