



INFORME DE VISITA A MARTINEZ PAN DE MAIZ

AUTORES

- MIGUEL ANDRES CUASPA LAGOS
- JAIRO ENRIQUE GARCIA MOREJON
- MARIA CAMILA ROSERO CORAL
- CRISTIAN DAVID ROSERO JUELPAZ

DOCENTE

CARLOS OMAR OJEDA

UNIVERSIDAD DE NARIÑO

ADMINISTRACION DE EMPRESAS

PRIMER SEMESTRE

IPIALES NARIÑO

18/10/2024



Contenido

VISITA A MARTINEZ PAN DE MAIZ	2
COMIENZOS.....	3
DIFICULTADES.....	4
METODOLOGIA DE LA EMPRESA.....	5
EMPRENDIMIENTOS DE LA EMPRESA	9
Sucursales.....	9
CONCLUSIONES.....	11
RECOMENDACIONES.....	12
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	13

VISITA A MARTINEZ PAN DE MAIZ

Se realizó la visita a la empresa MARTINEZ PAN DE MAIZ con una larga trayectoria en Ipiales el día jueves 10 de octubre de 2024, la visita se realizó gracias al docente Carlos Omar Ojeda, que nos llevó a una empresa tradicional que se destaca por la elaboración de pan de maíz, un alimento muy tradicional de los hogares de Nariño y que la empresa Martínez pan de maíz ha logrado llevar a expandir a diferentes lugares, la visita fue dirigida por la ingeniera **Johana Apraez** que nos enseñó los inicios de la empresa, la metodología, las dificultades, y como ha perdurado mucho tiempo





Ilustración 1 Johana Apraez

COMIENZOS

La empresa tiene más de 104 años produciendo pan de maíz y de cuajada de manera artesanal, la empresa empezó con las abuelitas, y es familiar que ya está en la quinta generación de existir, es una empresa que se formó por la unión de mujeres tatarabuela, bisabuela y siguientes generaciones, que fueron mujeres emprendedoras que buscaban sacar a sus hijos adelante, por lo que el pan de maíz que se realizaba es único como su receta original, la receta del pan ha sido muy reservado entre la familia, desde niñas la mujeres han sido muy trabajadoras dándole amor a lo que hacen y dar a conocer y llevar más lejos el nombre y buscar representar el municipio, se empezó con una persona que manejaba el horno el cual es muy fundamental para la elaboración de los panes, y la empresa fue creciendo de familiar a ser un negocio en donde los miembros de la familia trabajaban con pasión por la panadería, se hace con



convicción es una responsabilidad en donde pueden llevar la panadería mucho más lejos y el sueño es ser reconocidos mundialmente.



DIFICULTADES

En pandemia solo se trabajaba 6 meses, donde el horno permanecía apagado y el cual era el alma de la empresa, hasta ahí llegó la cuarta generación, ya que las encargadas de la panadería ya tenían avanzada edad había el peligro de la pandemia por el contagio, después de ahí empezó la quinta generación lo que llevo a hacer muchos cambios, como modificar la entrada fueron, 6 meses muy duros porque la panadería estaba cerrada y había muchos trabajadores que podían quedar desamparados y donde se pensó cerrar totalmente, y la quinta generación debió tomar las riendas, también estaba el miedo de abrir sucursales y que el producto no se vendiera, se abrió una tienda de regalos que no funciona, también se abrió un área de refrigerios para navidad



como pavos o perniles asados para temporada, ha habido momentos en donde se ha perdido material, materia prima y eso empieza a ajustar los gastos y el punto de equilibrio.

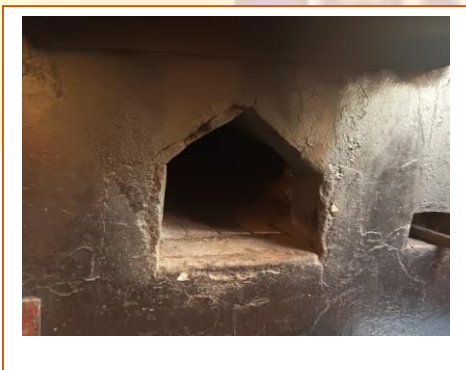
METODOLOGIA DE LA EMPRESA

La empresa se caracteriza por su pan fresco y caliente, y cuando no se vende se hacen donaciones al ancianato o al comedor municipal, el 80% de los trabajadores son mujeres que son mujeres cabezas de hogar que velan por sus hijos, se ha generado un ambiente laboral agradable y se celebra el día de la madre, día del amor y la amistad, se tiene una organización muy estructurada para el trabajo, también velan por la salud de sus trabajadores, organizar un buen equipo de trabajo para no retrasar procesos, en la empresa empiezan a trabajar desde las 2 de la mañana, se deja alistando los ingredientes el día anterior para que el siguiente día a las 2 de la mañana los miembros de la familia realicen la masa de los panes, y a las 5 de la mañana llegan los demás colaboradores, solo se tienen dos puntos de producción por y después se tiene que distribuir a 7 puntos, hay mayor producción los domingos y también se tienen proyecciones en cada punto para no estancarse, y ya son proveedores de restaurantes para distribuir.



Horno de leña

Se usa un horno de leña que le da su toque especial y sabor al pan



Lavado del maíz

Una persona se encarga de lavar el maíz fresco que se va a utilizar para hacer los panes



Moler queso y cuajada

Se muele el queso y la cuajada para agregarlos a la mezcla de pan de maíz y de cuajada



Hornear los panes con las bandejas

Se ponen los panes en las bandejas, luego se introduce al horno, como el horno no tiene regulador de calor, una persona se encarga de regularlo manualmente.



Distribución y venta de pan

Al finalizar de realizar el pan se vende a los clientes y socios un pan fresco y caliente





EMPRENDIMIENTOS DE LA EMPRESA

Se abrieron más sucursales por la posibilidad que se presentó gracias a su producto que fue bien aceptado, pero en su momento no tuvo mucha importancia, pero la demanda empezó a crecer mucho y se decidió expandir en mistares, se empezó de poco con perseverancia, para darse a conocer a más personas y llegar a las personas que les queda muy lejos, se ha llevado a cabo marketing digital que les ha traído más visitas, las cosas van cambiando y se han adaptado a las nuevas tecnologías, lo que llevo a hacerse conocer más, hay colaboradores que se encargan a publicitar la empresa, además se han asociado para ser proveedores de empresas que quieren el producto.

Sucursales

La empresa cuenta con diferentes sucursales donde se puede conseguir el pan de maíz y de cuajada



VISITANOS EN

GOLGOTA
SAN VICENTE
AEROPUERTO

TOTAL
MISTARES
EL CHARCO



TE ESPERAMOS



CONCLUSIONES

Es una empresa que ha sabido adaptarse a los cambios y a ser artesanal.

- Es un negocio familiar que ha afrontado diversas dificultades a tal punto que ha estado cerca de cerrar, pero han persistido para que no caiga la empresa.
- Son muy organizados en lo que hacen ya sea en el proceso de Fabricación de los panes, en su estructura de marketing digital, y en sus sucursales.
- Tienen el mejor pan de maíz al ser fresco y poder comerlo caliente.
- Velan por brindarle trabajo a mujeres madres con situaciones difíciles.
- Son visionarios y quieren convertirse en una empresa reconocida mundialmente





RECOMENDACIONES

- Mantener la cultura nariñense que tanto los ha caracterizado
- Poner un letrero más grande en la entrada para que sea más fácil encontrarlos
- Seguir apoyando con las donaciones de los panes que no se venden, y donarlos a personas necesitadas
- Seguir su sueño de ser una empresa reconocida mundialmente





REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

https://www.instagram.com/pandemaiz_martinez?igsh=MTl4eWpvnhbqTU2aQ==

<https://www.instagram.com/reel/DBKBj4dy2eh/?igsh=MXR0ZG43aTBqaTUwaA=>

≡

<https://www.facebook.com/share/GKdEQf94QscPVhQQ/>

