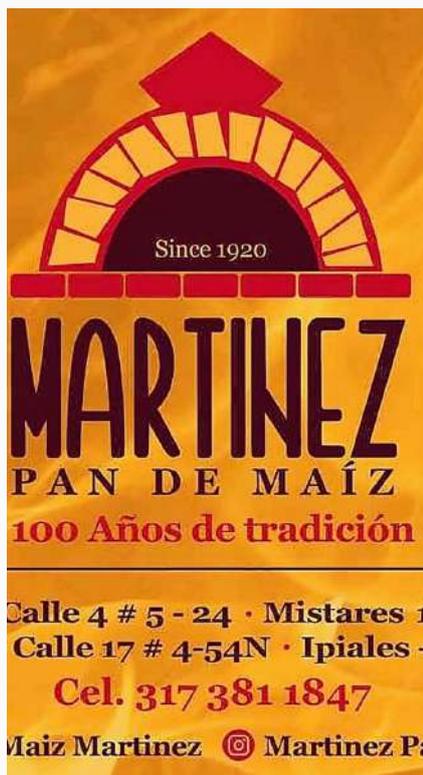


INFORME

MARTINEZ PAN DE MAIZ

Introducción

El día jueves 10 de octubre se realizó la visita al establecimiento “MARTÍNEZ PAN DE MAÍZ”. Con el objetivo de participar e indagar sobre este gran emprendimiento. Cabe



Período del informe

DD/MM/AAAA

10/10/2024

HORA: 10:30 AM

BIBLIOGRAFIA

- El Pan de maíz de los Martínez lleva 100 años conservando esta tradición. Una empresa iniciada por **doña Mariana Martínez, sus hijas Alba e Hilda Coral Martínez**, en un inicio usaban un horno a leña ubicado cerca de las oblatas; el proceso era totalmente artesanal y conllevaba un gran esfuerzo.
- Línea de sucesión por generaciones hasta la actual
 1. **Primera generación:** Dolores Martínez
 2. **Segunda generación:** Mariana Martínez
 3. **Tercera generación:** Alba Esperanza Coral Martínez
 4. **Cuarta generación:** Cruz Martínez
 5. **Quinta generación:** Irene Monroy Martínez (actual)

ASPECTO DEL ESTABLECIMIENTO

- El establecimiento posee un espacio pequeño y rústico.
- Cada sector se encuentra marcado con el nombre del área correspondiente.
- Aquello que más resalta a la vista es la leña, seguido de las grandes canastas de maíz.
- Tiene un ambiente hogareño.
- El área más grande está ocupada por el horno.
- El espacio es reducido, pero esto no limita sus actividades.
- Se cuenta con un tablero que maneja los horarios de los colaboradores y la producción del pan.

ASPECTOS DESTACADOS

- Liderado por mujeres emprendedoras, trabajadoras cabeza de hogar.
- El pan de maíz es una receta única, un secreto reservado.
- Actualmente esta bajo la supervisión y manejo de la 5ta generación.
- **La ingeniera Agroindustrial Johana Apraez** junto a su hermano Economista están a la cabeza en el emprendimiento. Manejando temas de calidad, crecimiento y producción. Cuando el pan no se vende, este es donado a lugares como el ancianato, albergues y otros.
- Los colores que lo identifican son el marron de la leña y el amarillo por el maiz.

CUADRO DE PREGUNTAS ORIENTADAS ING JOHANA APRAEZ

PREGUNTA	RESPUESTA
<p>Ya que sabemos que el 80 por ciento del personal son mujeres, ¿Qué tan difícil ha sido lidiar con eso?</p>	<p>“El 80% de nuestro personal son mujeres. Esto se debe a que intentamos contratar en su mayoría, a mujeres cabeza de familia. Ya que somos conscientes de sus situaciones. Así que por esa razón, ellas son nuestra prioridad. Y con respecto al ambiente laboral, la respuesta es no. No hemos presentado ningún tipo de problema, y tampoco ha influido el hecho de que la mayoría de nuestros colaboradores sean mujeres. Intentamos que el ambiente laboral sea ameno y agradable. Siento que la relación que manejamos con nuestros colaboradores es muy cercana, hacen parte de nuestra familia. Y para reforzar lazos, incluso celebramos fechas como el día del amor y la amistad, navidad y así”.</p>
<p>Es la misma receta en todos sus locales ya que su proceso es confidencial?</p>	<p>“Sí, es la misma receta para todos los locales, a partir de las 2am empieza a trabajar solo la familia conocedora de esta receta secreta para mantener este toque unico que los diferencia ya pasadas las 4:00 a.m. llaman a sus empleados de confianza para terminar el trabajo de produccion y distribuirlos a sus 7 puntos de venta”.</p>
<p>Como han manejado el marketing digital</p>	<p>“Ya se cuenta con un equipo especializado en el tema, que se dedica eficazmente para llegar a reconocerse no solo en el municipio, si no en todo el país”.</p>
<p>Que consejo nos puede dar a las personas que estan comenzando a emprender</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tener convicción y visualizar lo que quieres ser para luego materializarlo ”un plan estructural”. ● Ser perseverante. ● Hacer las cosas con dedicación y amor.

VENTAS Y CLIENTES

Las ventas se realizan por medio de una ventanilla abierta al público. El cliente llega, hace su pedido, cancela y así es como funciona. La mayoría de veces el cliente tendrá que hacer una fila para poder comprar su delicioso pan caliente.

La ventanilla no siempre estuvo allí, ésta llegó acompañada de la pandemia. Antes el cliente podía entrar directamente hasta el horno del establecimiento para recibir su pan. Pero después de la pandemia tuvieron que tomar medidas drásticas para protegerse. Lo más importante para toda la familia Martínez, era la salud de “las abuelitas”.

Se topan con todo tipo de clientes, pero los habituales son aquellos clientes de paso, y los clientes fieles o fijos.

Ganaron el corazón y el estómago de sus clientes, y esto fue un punto clave para poder expandirse.

OTROS ASPECTOS

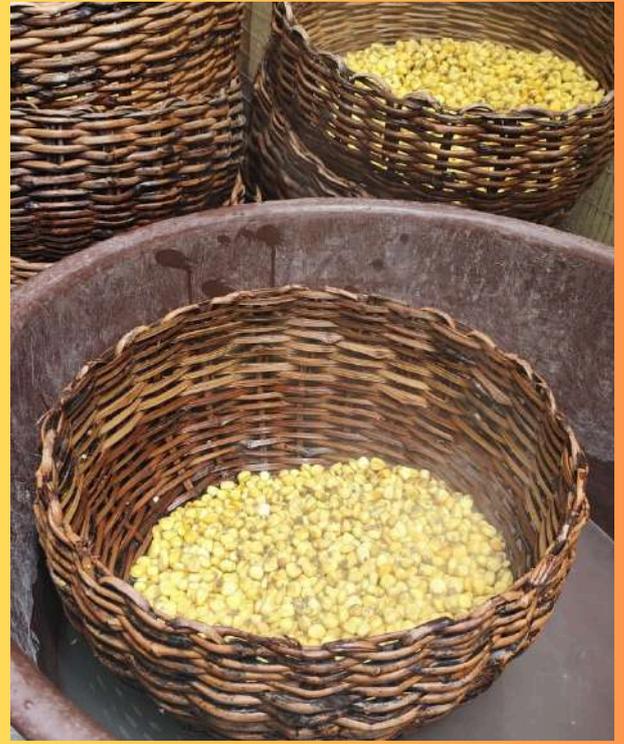
La contaminación generada por el humo de la leña es un factor importante; ya que no solo involucra al medio ambiente. También afecta directamente la salud de sus colaboradores y gente cercana al alrededor del negocio.

MARTINEZ PAN DE MAÍZ es consciente de esto, pero por el momento la solución a esta dificultad está en proceso. Les resulta un poco difícil la idea de apagar para siempre un horno que siempre ha estado encendido.

El establecimiento principal es el único que cuenta con un horno de leña. Los demás establecimientos poseen otro tipo de hornos industrializados. Esto no resulta ser un problema ya que no afecta el sabor y la calidad del pan.

Ya que la receta es secreta y solo la familia es conocedora de ésta, los demás establecimientos solo reciben la masa lista para hornear.

CUADRO DE EVIDENCIA FOTOGRAFICA

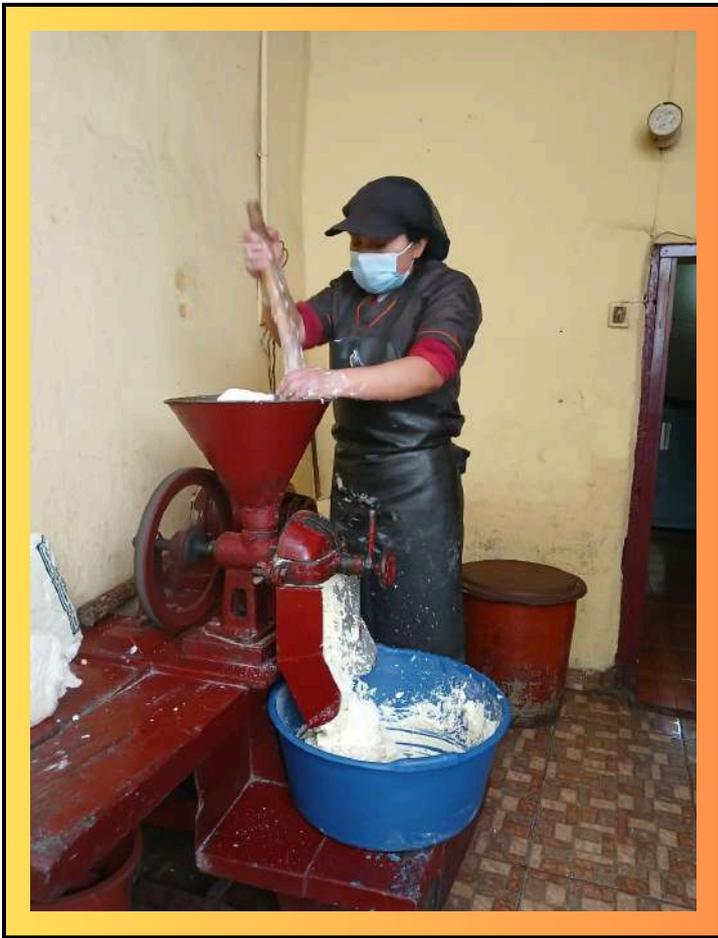


Pc	PB	Pm	HO/A
8	X	X	5:12
X	2	X	5:35
X	X	X	5:57
2	X	X	6:15
1	X	6	6:37
5	X	3	6:51
5	X	X	7:17
X	X	X	7:38
X	14	X	7:52
X	X	X	8:18

total 2024
 Pm=) 23 Pz=) 43
 Pd=) 20 Pcc=) 26³
 7 Litros de Pz=) 64
 20 Frances

#	Pm	Pc	PB	Pm	Acas
11	15	X	X	X	8:53
12	16	X	X	X	9:22
13	X	1	X	2	9:50
14	15	X	X	X	10:00

2 Cajas de pan
 de Mil 15 Pm



PRODUCTOS



PAN DE MAIZ

700\$ PESOS COLOMBIANOS



PAN DE CUAJADA

1300\$ PESOS COLOMBIANIS

RECOMENDACIÓN

- Su historia pasa bastante desapercibida en sus redes sociales. Sería bueno saber más a profundidad sobre sus raíces.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- [Pan de maíz: una tradición de 120 años en Ipiales, Nariño \(radionacional.co\)](https://www.radionacional.co).
- [Pan de Maiz Martinez | Facebook](#)

DD/MM/AAAA-17/10/2024

GRUPO 9

