



# Diana Marcela Vidal Gómez

## FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

### ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS



Universidad de Nariño  
FUNDADA EN 1904



Universidad de Nariño  
ACREDITADA DE ALTA CALIDAD  
RESOLUCIÓN MEN 040522 - ENERO 11 DE 2023



Universidad de Nariño

# CARLOS OMAR QJEDA ENRÍQUEZ



Academia, Ciencia y Desarrollo

# CONTENIDO

- Introducción
- El proceso de la elaboración del pan de maiz
- Patrimonio cultural
- Conclusiones
- Recomendaciones



# INTRODUCCIÓN

El Pan de maíz de las Martínez lleva 120 años conservando esta tradición, una empresa iniciada por doña Mariana Martínez sus hijas Alba e Hilda Coral Martínez.



En Ipiales, familias completas como Los García, Los Osejo y otras, se han dedicado a la elaboración de este producto, pero por su edad lo han dejado de hacer; sin embargo, Las Martínez han trabajado durante años para continuar con la tradición actualmente la sobrina en segundo grado, Irene Monroy Martínez continúa levantando el horno.”



Universidad de Nariño  
FUNDADA EN 1904



Universidad de Nariño

ACREDITADA DE ALTA CALIDAD  
RESOLUCIÓN MEN 000022 - ENERO 11 DE 2023



Universidad de Nariño

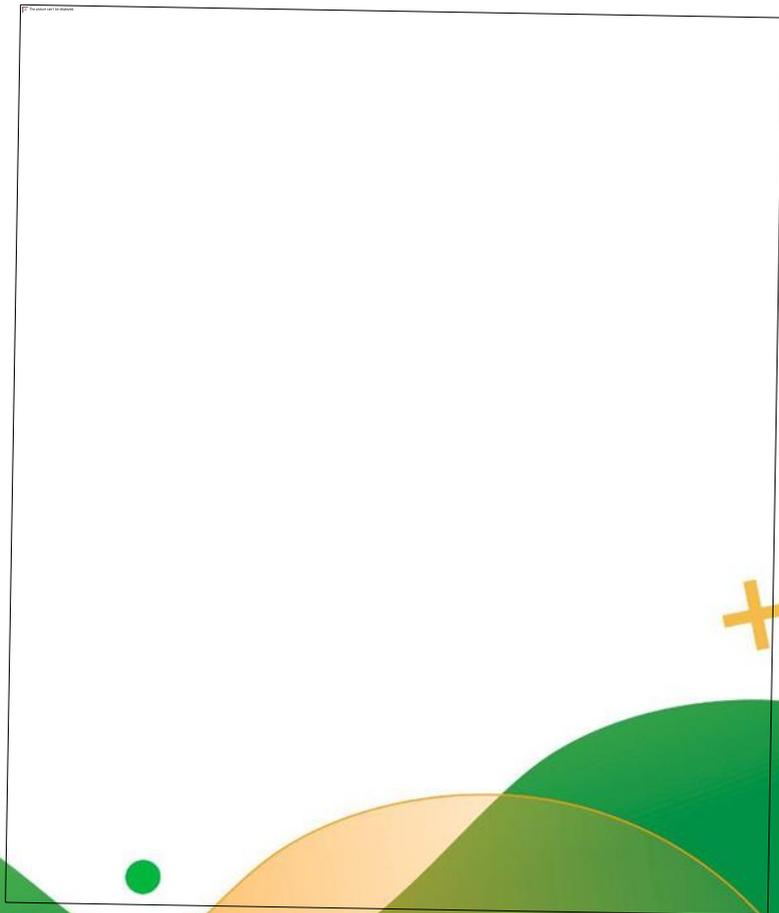


# PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PAN DE



El proceso inicia en el campo, donde los campesinos de la zona y las comunidades indígenas de los Pastos siembran el  maíz, llamado choclo

La especie de maíz preferido para la elaboración de este pan es el capia, que tiene ciertas características y propiedades que ayudan en su elaboración.





Después de cosechado y desgranado, tiene un proceso de cocción hasta adquirir la contextura del que nosotros conocemos como mote, que luego es convertido en harina listo para el amasijo”



Este producto solo se ve en horas de la mañana, pues se consume al instante en el desayuno. “El trabajo en el horno inicia a la 1 de la mañana, la gente se acerca a comprar para llevarlo o consumirlo desde las 4 o 5 de la madrugada y al llegar las 9, el horno está vacío”,



Universidad de Nariño  
FUNDADA EN 1904



Universidad de Nariño

ACREDITADA DE ALTA CALIDAD  
RESOLUCIÓN MEN 005022 - ENERO 11 DE 2023



Universidad de Nariño



# EL PAN DE MAÍZ COMO PATRIMONIO CULTURAL

El pan de maíz hace parte del patrimonio cultural y gastronómico de la región, y tiene como base para su preparación el producto heredado de los ancestros: el maíz.





Carlos Sebastián Apraez Monroy, hijo de Irene y gerente de esta pequeña empresa familiar, confirma esta tradición que en Ipiales y los municipios vecinos de la exprovincia de Obando, aún se conserva.



Universidad de Nariño  
FUNDADA EN 1904



Universidad de Nariño  
ACREDITADA DE ALTA CALIDAD  
RESOLUCIÓN MEN 040522 - ENERO 11 DE 2023



Universidad de Nariño



Administración de Empresas

Facea  
Academia, Ciencia y Desarrollo

El propósito final de esta familia es que este producto que lleva la marca de una tradición ancestral se conserve y logre abrir mercado hacia otros lugares del país.



# CONCLUSIÓN

En Ipiales es algo que no se puede dejar de consumir con el café negro, es muy conocido también en el norte del Ecuador pues quienes van a visitar el Santuario de Las Lajas, pasan llevando el conocido y delicioso Pan de Maíz de Las Martínez.



# RECOMENDACIONES

Que nunca se pierda la tradición de este pan tan delicioso, que ojalá y otras generaciones se interesen por seguir llevando alegrías a nuestros hogares. Que mantengas ese sabor único que hasta el día de hoy a ganado mucho reconocimiento y no solo aquí en Ipiales Nariño sino en otros lugares

Mil gracias por este rico pan

