

UNIVERSIDAD DE NARIÑO  
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS I

PRESENTADO POR:

Angela Cuaran

Marcela Tarapuez

Samuel Estupiñán

Juan David Mallama

Jerson Córdoba

PRESENTADO A:

Carlos Omar Ojeda

IPIALES-NARIÑO 17 DE OCTUBRE DEL 202

## **INDICE**

- 1. Introducción**
- 2. Desarrollo**
- 3. Conclusiones**
- 4. Objetivos**
- 5. Registro fotográfico**
- 6. URL Video**

## **1.INTRODUCCION**

En este trabajo, se presenta un informe sobre la visita el día 10 de octubre a el pan de maíz las Martínez en el cual nos explicaron sobre como se hace el pan de maíz, la cual nos hablaron que esta la quinta generación manejándolo actualmente lo cual nos contaron lo secreta que es la receta la cual ha impactado mucho por el sabor en especial que manejan y lo han manejado durante 100 años.

## 2.DESARROLLO

El día 17 de octubre de 2024 nos acercamos al barrio Gólgota donde se encontraba el pan de maíz de las Martínez , nos recibieron y nos hablaron de como ha ido evolucionando todo y como manejan todo ; lo cual inician su labor a las 2 de la mañana y terminan al medio día; también nos hablaron que las personas que conforman la empresa son familia y de como manejan la parte laboral y familiar ; de como salieron a flote después de haber enfrentado la pandemia los cuales cerraron totalmente y tuvieron que tomar la decisión de cerrar definitivamente o seguir ; los de la quinta generación decidieron volver a iniciar y obtuvieron un éxito el cual no se esperaban aunque dicen que fue muy difícil hoy en día es una fortuna haber vuelto.

Después nos indicaron cada lugar por el cual pasa el pan y cada uno de los trabajadores que después de tanto ya son como familia .

La esencia de ellos es vender pan caliente como la palabra lo dice esto a hecho que las personas diferencien este pan de todos teniendo un sabor único por lo que están en planes de expandirse a nivel nacional llevando su legado por todo mundo y que si llegan a un lugar ya sepan que es y porque es tan consumido por la gente.

Miramos como el pan salía del horno de leña que es algo muy interesante ya que es poco visto esto y las personas no les gusta trabajar en esto ya que es un arduo trabajo en esta época el legado sigue manteniéndose y ya saben que días se vende mas por lo cual si en algún momento el pan se queda prefieren donarlo a el ancianato o el comedor comunitario y no revenderlo al otro día al contrario prefieren vender un producto de calidad a la gente para que siga siendo tan exitoso a pesar de ser algo muy tradicional en nuestro municipio ellos siguen posicionándose como el mejor pan de Ipiales.

La ingeniera que esta a cargo nos dio un breve resumen de todo y nos mostro cada cosa y nos enseñó el trabajo de cada uno y el de su hermano que en conjunto han sacado esta empresa adelante siendo el hermano economista el cual se encarga de crear nuevas estrategias para seguir posicionándose como los mejores.

Después de todo este recorrido y charla nos ofrecieron su exquisito pan de maíz con un vaso de café el cual es muy delicioso y obviamente supimos porque es preferido por nosotros los ipialeños simplemente su sabor que es una receta secreta jamás se comparará con algún otro.

### 3.CONCLUSIONES

- La visita a la empresa “Pan de Maíz Las Martínez” nos ofreció una clara visión del funcionamiento de una empresa, que en este caso es una empresa muy antigua con una larga y buena experiencia en la aplicación de las diversas escuelas que hemos estado estudiando en el espacio académico de Administración I, tales como la de las Relaciones Humanas, donde pudimos observar el valor de cada colaborador y su relación con sus compañeros.
- Algo en lo que destaca e impresiona es que esta empresa en particular conserva métodos de trabajo y preparación tradicionales, lo que hace que el cliente se vea más atraído a consumir el producto que ofrecen, pues estamos en la época del auge de la tecnología, donde esta facilita la producción y fabricación de los diversos productos o servicios que ofrecen las diversas empresas.
- Finalmente la empresa también se destaca por tener una larga generación de descendientes que han hecho que la empresa y tradición persista hasta el día de hoy en la ciudad de Ipiales, esto es muy importante reconocer para nosotros como futuros administradores de empresas, pues hay que tener en cuenta que mantener una empresa familiar en pie por muchas generaciones de familia no es algo fácil, dado que cada generación viene con ideas o perspectivas diferentes a las anteriores.
- En resumen, la visita nos **proporcionó** una clara visión del funcionamiento de una empresa, en este caso una empresa de tradición que no para de trabajar nunca para ofrecer una excelente calidad y servicio de producto a la comunidad de Ipiales, donde día a día las personas lo consumen por tradición y calidad.

## 4.OBJETIVOS

### Objetivo General:

- Realizar un análisis detallado sobre la historia, el proceso de producción y el impacto cultural y económico de "El Pan de Maíz de los Martínez" en el municipio de Ipiales, a partir de la visita realizada el 10 de octubre de 2024.

### Objetivos Específicos:

- Identificar los factores que han permitido la continuidad y éxito de la empresa "El Pan de Maíz de los Martínez" a lo largo de cinco generaciones.
- Describir el proceso de producción artesanal del pan de maíz, destacando el uso del horno de leña y los diferentes valores tradicionales de la empresa.
- Analizar las estrategias empresariales implementadas por la quinta generación, incluyendo las innovaciones introducidas por el economista a cargo de la expansión y sostenibilidad del negocio.
- Evaluar el impacto social y comunitario de la panadería, considerando su apoyo a instituciones como el ancianato y el comedor comunitario mediante la donación de productos.
- Examinar la relación entre la calidad del producto, la tradición familiar y la aceptación del pan de maíz como el más consumido en Ipiales, además de los planes de expansión nacional.

## 5.REGISTRO FOTOGRAFICO





5.REGISTRO FOTOGRAFICO



## 5. REGISTRO FOTOGRAFICO

10/11/2024  
P24) 23 P27) 4  
P20) 20 P22) 2  
7 Alca de P22) 0  
20 France

#	P24	P20	P23	P24	NOIA
1	X	3	X	X	5:12
2	3	X	2	X	5:30
3	15	X	X	X	5:57
4	11	2	X	X	6:15
5	4	4	X	6	6:31
6	X	5	X	3	6:51
7	7	X	X	X	7:17

#	P24	P20	P23	P24	
11	15	X	X	X	
12	16	X	X	X	
13	X	X	X	2	



## 6.URL VIDEO

[https://drive.google.com/file/d/1TBi4WDLV4OXMb2TFxfcykHTazjTidd\\_q/view?usp=drivesdk](https://drive.google.com/file/d/1TBi4WDLV4OXMb2TFxfcykHTazjTidd_q/view?usp=drivesdk)