



pizzas y empanadas

#192
ENE
2024
AÑO
40



ANIVERSARIO
84

**FUE UNA NOCHE
INOLVIDABLE**

LOS INVITADOS, LOS PREMIOS
Y EL SORTEO DEL OKM



Los Graduados 2023 de la Escuela APYCE



Molino Campodónico

Más de 135 años
acompañando con harinas
de excelente calidad
a los fabricantes de
pizzas y empanadas.



Encontrá toda nuestra variedad de harinas en:

Web www.molinocampodonico.com.ar - Ig [molinocampodonico](https://www.instagram.com/molinocampodonico)

Comunicate con nosotros y realizanos tu consulta:

Tel (0221) 423 0000 - E-mail info@molinocampodonico.com.ar

Calle 58 N°331 (1900) Argentina, Buenos Aires, La Plata

84 años de trabajo y compromiso



Hace un año nos juntábamos por primera vez, luego de la pandemia. Allí les contaba que nos encontrábamos en una etapa de reinicio, y me despedí de ustedes diciéndoles que esperaba verlos nuevamente con “un ladrillo más en la pared”. Ahora, en mi segundo mandato, con algunos nuevos acompañantes, puedo asegurarles que lo tenemos, y que seguiremos construyendo. En este año 2023, el primer año sin pandemias ni aislamiento, cierres o normativas especiales, nuestra actividad se volvió más pujante que nunca, como pocas. Volvimos más fuertes, ahora tenemos a la sufrida avenida Corrientes rebosante, una gran cantidad de aperturas y, sobre todo, variedad. Tenemos nuestras pizzas clásicas de siempre, pero también locales de diseño, de autor, pizzas del mundo, un producto más estudiado, más profesional, mejor.

Nuestras empanadas, únicas, diversas, especiales, nos permiten exportar gastronomía, como es el caso de la gran recepción española de los últimos tiempos. Y, por supuesto, nuestras fábricas, los taperos, que siempre están innovando para mejorar, para producir más y con mayor calidad.

Desde APYCE, fuimos y somos un actor muy importante para todos ellos, para su desarrollo y, sobre todo, sostenimiento a mediano y largo plazo. Somos una institución que trabaja, realiza actividades que fomentan la estabilidad del sector. Durante 2023 progresamos, crecimos, nos expandimos. Ahora, junto con la colaboración del Sindicato de nuestra actividad, nacionalizamos el alcance de la Asociación. Modernizamos la institución con un nuevo Estatuto. Tomamos importantes decisiones en la organización interna. Seguimos apalancando con nuestra Escuela modelo, de gran apoyo a los empresarios y emprendedores. Empezamos a desarrollar productos con empresas de primer nivel, para mejorar la materia prima que ofertamos y consumimos.

Pero, como vivimos en un país cambiante, complejo, enredado, volátil, nuestro objetivo estará en seguir ejerciendo un rol importante en el sostenimiento de un rubro que necesita que la política admita que no se la puede equiparar a los demás, que tiene -como muchos otros- particularidades que tienen que ser tratadas específicamente.

Porque esas nuevas aperturas que mencionaba antes, ese crecimiento o desarrollo no son sinónimo de



beneficios, y mucho menos a largo plazo. Por eso seguiremos bregando para que se legisle en favor de las PYMES, como motor indiscutible de la economía, atendiendo sus necesidades concretas, sus características que la hacen distinta, para que el beneficio se refleje en todos: Estado, empresas y trabajadores; que sea un ganar-ganar e incentive a la inversión, comenzando desde las empresas más pequeñas. Es imprescindible que participemos aportando nuestras experiencias, y que no se determinen decisiones que surgen de premisas falsas que intenten imponer reglas generales para todos. Queremos previsibilidad, estabilidad, sustentabilidad comercial y, por más trillado que sea, reglas claras. No es posible ayudar a los que menos tienen perjudicando a los que dan trabajo, porque ya sabemos cuál es el resultado. Queremos contratar y afrontar nuevos desafíos, pero necesitamos saber que esto no es un combate de unos contra otros, que nos van a acompañar desde las políticas públicas. Se muy bien que el país ya no es el que vio llegar a mi padre, pero que le permitió esforzarse y dejar su legado, como le sucedió a la mayoría de los que están aquí presentes. Probablemente, nuestros hijos y nietos puedan recibir un país mucho mejor, distinto, porque el mundo ha cambiado, porque las recetas no tienen que repetirse siempre, y por eso hoy estamos todos acá, para aportar nuestra parte al país que nos vio nacer, a nuestros empresarios, familias y cultura, a la tradición. Y hablando de tradiciones, espero que sigan disfrutando de esta tradicional fiesta anual de APYCE, en su aniversario número 84. Gracias a todos por estar con nosotros esta noche. Que el año próximo nos volvamos a encontrar, con más ladrillos en la pared.

Lorena Fernández / Presidente

pizzas y empanadas

192 ENERO - FEBRERO 2024 - Año 40

DIRECTORA:
Lorena Fernández

Revista propiedad de la Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Afines (APPYCE)

Sarmiento 1983 [C1044AAC], C.A.B.A., Rep. Argentina. Tel.: [5411] 4954 0065
www.apyce.org
E-mail: consultas@apyce.org

Dirección Nacional del Derecho de Autor
Nº 58102105

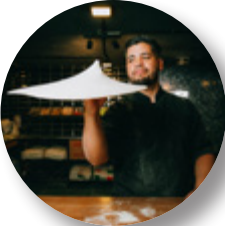
EDITORIAL:
Producciones Martín Sáenz

Tel.: [54 11] 4372 8443
www.proveedores-ok.com.ar
producciones@martinsaenz.com.ar

IMPRESIÓN:
Mariano Mas
Perú 555, C.A.B.A.

Asociados a APTA
Asociación de la Prensa Técnica y Especializada Argentina

Sumario



- 03/** Editorial
- 06/** APYCE a pura fiesta
- 17/** Encuentro para emprendedores
- 18/** 4 Cortitas
- 20/** Egresados de la Escuela Profesional de APYCE
- 22/** Abierta la Inscripción al Ciclo lectivo 2024
- 24/** Cómo gestionar una beca para la Escuela APYCE
- 26/** Socios Bs As.: Bierlife
- 30/** Socios Caba: Pizzería Furore
- 34/** Asesor contable
- 35/** 70 años de FECOBA
- 36/** Aniversarios de socios
- 38/** ¿Por qué es importante asociarse a Apyce?
- 39/** Portal proveedores
- 41/** Destacados de la Escuela
- 42/** ABC de los negocios



**- DESARROLLO DE NEGOCIOS -
PASTAS FRESCAS Y EMPANADAS**

Pastas frescas, tapas para empanadas,
empanadas, salsas, pizzas y prepizzas

- Capacitación de personal
- Desarrollo de productos y calidades alternativas
- Optimización de procesos y recursos
- Planificación de producción y ventas
- Venta de maquinarias

www.depastas.com.ar

Tel. (011) 2108 - 4514 // (011) 15 6248 - 2108
info@depastas.com.ar // erodriguezblanco@hotmail.com

APYCE a pura fiesta

Celebramos 84 años de trabajo y compromiso permanente con nuestros socios.



Nuestra querida Asociación celebró sus 84 años de vida. Fue un nuevo aniversario que convocó a socios, colegas, amigos, cámaras del sector, representantes sindicales, funcionarios de organismos gubernamentales y medios de prensa. El evento se realizó el miércoles 29 de noviembre pasado, en instalaciones de Puerto Salguero en Costanera Norte. Compartimos una noche exitosa, donde no faltó nadie para conmemorar un año de más de labor y compromiso, co-

mo bien lo detalló Lorena Fernández –Presidente de APYCE- en su discurso de bienvenida. El mismo se reproduce en el editorial de esta revista. Antes de sus palabras, se proyectó un video institucional que recorrió y sintetizó toda la tarea llevada a cabo en el 2023. Y luego de las palabras de la presidente, la comisión directiva en pleno subió al estrado para la foto y el brindis de rigor. Seguidamente, arrancó la gran noche con Andrés Rey el gran comediante, imitador de Luis Miguel. La vela-





Pizzería Furore,
Esmeralda 451,
a metros de
Av. Corrientes
y al lado del
teatro Maipo



La recepción



Previo al ingreso al salón se pudo disfrutar variedad de fiambres, sushi, empanadas y delicias de la parrilla



da comenzó con un agradable y tradicional cocktail.

Mientras transcurría la cena, la misma se fue adornando de sorpresas y con la diversión de diferentes shows. Fue un momento inolvidable y emocionante con más de 500 invitados que disfrutaron además, del increíble show y la presencia estelar de "El Polaco" que hizo bailar a todos los presentes. También hubo sorteos por mesa y por silla. Nadie se quedó sin su premio. Cerrando la noche, se sorteó un auto OKM entre todos los invitados, cuya feliz Ganadora del Renault Sandero Stepway, fue la socia Gabriela Rigoni con el número 34.

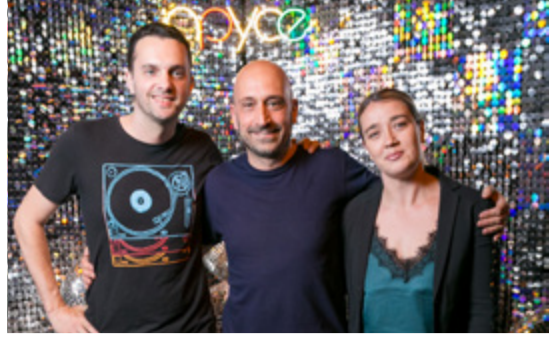
A la salida, se entregaron souvenirs compuestos por una bolsa institucional que contenía la Revista de APYCE y 3 botellas de 500cc de cerveza rubia artesanal Bier Life, elaborada por Ba-Malt S.A. Y además, se sumó un voucher especial con 40 % de descuento en servicios gráficos de las empresas Murias Comunicación Gráfica Integral.

Una vez más les agradecemos por su compañía en este momento único. Los invitamos a ver las fotos y el video resumen de la fiesta. Dicho material está disponible en nuestro sitio web y demás plataformas digitales.

Sigamos creciendo juntos y llevando el sabor de nuestras pizzerías y casas de empanadas a lo más alto. Buen año para todos.

Desde
APYCE
seguiremos
bregando
para que se
legisle en
favor de las
PYMES

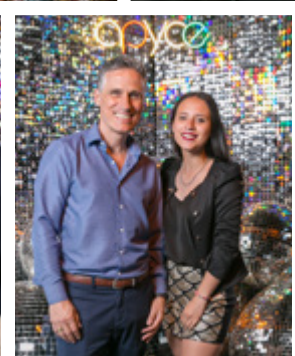
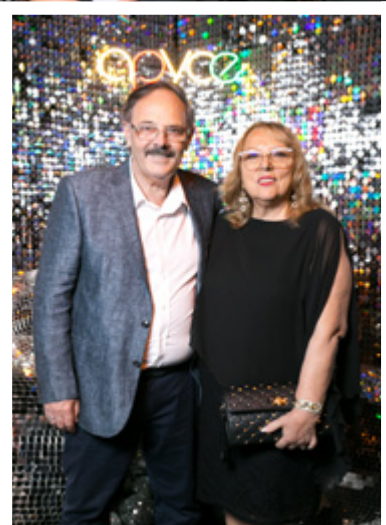




#FOTONOTA

84º Aniversario de APYCE





84º ANIVERSARIO



Los shows de Luismi, el Polaco y el talento de algunos de nuestros invitados



CAFÉ
A Los Chinos
Made in Italy

Importa, elabora y distribuye
Casa La Carioca S.R.L.

011 4931-0138 / 4957-3358
info@cafealoschinos.com.ar
www.cafealoschinos.com.ar

Seguinos en nuestras redes sociales

@cafealoschinos



www.deliciasdoradas.com

Delicias Doradas

Tapas para Empanadas y Pascualinas

- CRIOLLAS
- HOJALDRE
- LIGHT SIN SAL
- LIGHT
- SIN T.A.C.C.
- SEMILLAS Y CEREALES

ENTREVISTA A DIEGO DÁVILA

Los ganadores

Hubo premios en todas las mesas



¡Muchísimas GRACIAS!

Nuestros sponsors han hecho posible la fiesta de celebración del 84º aniversario, para todos ellos el sincero reconocimiento de APYCE por su valioso aporte.



El 0km y el brindis



Encuentro para emprendedores

Se realizó de manera gratuita en nuestra Escuela profesional y estuvo a cargo de Lorena Cantarovici, chef argentina y fundadora de María Empanadas en Estados Unidos.



SEMINARIO PARA EMPRENDEDORES
Empanadas en EE.UU.
logros y dificultades.
A cargo de Lorena Cantarovici

27/11 - 15 hs

GRATUITO PARA ALUMNOS, EX ALUMNOS Y SOCIOS

dente en Washington DC y a la Casa Blanca por el Presidente Biden en reconocimiento a las 50 emprendedoras Latinas más reconocidas del país. Hoy "María Empanada" es el lugar de encuentro de los argentinos en Colorado. Allí, se pueden disfrutar partidos de fútbol con un rico mate. María Empanada es una muestra de que todo es posible, de lo que somos, de nuestras tradiciones y de nuestra pasión como argentinos en el mundo.

Agradecemos a Lorena por dedicarnos parte del tiempo de su estadía en nuestro país. Sobre todo, por compartir la experiencia personal y transmitirnos generosamente sus conocimientos en el rubro.

El evento se realizó el 27 de noviembre pasado por la tarde en las instalaciones de nuestra escuela. El salón principal de la misma se colmó de alumnos, ex alumnos y socios; para los cuales, a priori, estuvo organizada y orientada la convocatoria. La reunión fue presentada y moderada por Diego Dávila, Director de la Escuela. Y se contó, además, con la presencia de Lorena Fernández, Presidente de nuestra Asociación y Gustavo Levinson, Secretario de la Comisión Directiva de APYCE. Cabe destacar que, Lorena Cantarovici emigró a EE.UU sin saber in-

glés. Para el caso, realizó cursos gratuitos dictados por el Estado. Comenzó a cocinar y vender empanadas a sus amigos. Hoy cuenta con una cadena de "Casas de Empanadas" conformada por 3 sucursales y en breve abrirá 2 más. En solo 11 años, María Empanada ha ganado reconocimiento como marca líder de empanadas argentinas e inclusive fue seleccionada como punto de partida de la campaña de ayuda a pequeños negocios después de Covid, con la visita de la vicepresidenta Tamara Harris. A partir de esta situación, Lorena fue invitada a la residencia privada de la Vice Presi-

Reviví el Seminario para Emprendedores a cargo de Lorena Cantarovici con este enlace: <https://www.instagram.com/p/C0KXFG5P38M/>





#CUATRO CORTITAS



1

¿QUÉ TENDRÁN LOS CELULARES EN EL FUTURO?

Los teléfonos futuros contarán cámaras más avanzadas, con capacidades mejoradas de zoom, resolución, y capacidad en condiciones de poca luz. Y los avances en la tecnología de audio podrían permitir experiencias de sonido envolvente sin necesidad de auriculares o altavoces externos. En el 2030, según dicen los expertos en nuevas tecnologías, habrá pantallas elásticas, cámaras ultrapotentes y control mental. La sostenibilidad, robustez, compatibilidad y durabilidad serán objetivos de un futuro móvil que condicionarán los mismos.

2

¿QUÉ MATERIAL ES MEJOR PARA LOS CUBIERTOS?

El acero inoxidable de cromo-níquel 18/10 es el material que se considera el mejor para los cubiertos, ya que es totalmente resistente a la oxidación. ¿Qué es el acero inoxidable 18/10? Es el acero inoxidable que contiene 18 partes de cromo y 10 partes de níquel (también llamado acero inoxidable 304). Es uno de los aceros inoxidables más usados en la cocina junto al acero 18/8, estable y con buena resistencia a la corrosión.



3

LA IMPORTANCIA DE RESPETAR LAS NORMAS BROMATOLÓGICAS

Un estudio bromatológico es un análisis completo que se realiza sobre una muestra de alimento para conocer su composición, sus cualidades organolépticas y sus posibles alteraciones. Las determinaciones que se realizan más frecuentemente para conocer la composición de los alimentos incluyen la determinación de humedad, cenizas, extracto etéreo (grasa cruda), proteína total, fibra y carbohidratos asimilables, en un protocolo conocido como Análisis Proximal.

4

PISOS ANTIBACTERIALES

Los pisos antibacteriales están diseñados para resistir la acumulación de bacterias y hongos, lo que los hace más fáciles de limpiar y desinfectar. Son de poliuretano cementicio de alto desempeño, con aditivo antimicrobiano, diseñado para áreas de trabajo pesado, con alta resistencia a los químicos, choques térmicos y a la transmisión de humedad. Proporciona un acabado duradero y es de textura fina. Es ideal para zonas de procesos húmedos como áreas para la fabricación y preparación de alimentos, así como para plantas de procesamientos químicos.



Queso Muzzarella Argentino

DD

DOÑA DELIA

30 años
de calidad
y servicio

Doña Delia S.H. | Calle 129 entre 18 y 20 - Navarro, Pcia. de Buenos Aires
Tel.: (02272) 430364 - Mail: lacteosddelia@yahoo.com.ar

*dos santos pereira
& cia. s.a.*

Importadores y Distribuidores

Contamos con una gran Familia



GIRARDOT 1636 - (C1427AKJ) CABA - ARGENTINA - TEL.: (011) 4555-3030
e-mail: dosantos@dosantos.com.ar

Flamantes egresados 2023



El 14 de diciembre pasado más de 70 alumnos obtuvieron sus títulos y certificados. La ceremonia estuvo presidida por Diego Dávila, director de la escuela. Lo secundaron integrantes del claustro docente de la misma.

Previamente al acto de colocación, conversamos con Dávila sobre los proyectos de la escuela para el 2024. Nos comentó lo siguiente respecto de los mismos: Dejamos la pandemia atrás y las carreras poco a poco volvieron a ser presenciales.

“Proyectamos para el año que viene un crecimiento importante en oferta de cursos y carreras, y en de igual manera, en matriculación de alumnos”.

Si bien en el interior nos demandan cursos on line, lo que hicimos, es llevar nuestra escuela a las provin-

cias, como es el caso de la Escuela del Sindicato de Pasteleros en la Ciudad de Salta y en Córdoba Capital, con la Escuela Celia. En ambos casos, inicialmente realizamos cursos cortos de pizza al molde y a la piedra. Al mismo tiempo, estamos trabajando con la escuela cordobesa, para que allí se dicten nuestras carreras y cursos con profesores capacitados por nosotros. Y aquí, ofrecer sus cursos como el de barman que dura 5 meses y está abalado por la academia Campari. Tuvimos muy buena llegada en los dos lugares, y ya nos están consultan-

do por otros diferentes cursos. Hoy en día, pos pandemia, todo lo que implique curso corto, tiene mayor demanda, por una cuestión de salida laboral rápida. En este sentido, una importante cantidad de personas hacen cursos muy cortos -de un día- como por ejemplo el de empanadas. Muchos los hacen a veces por hobby y otros, como una posibilidad de generar ingresos propios. Estas propuestas arrancaron respondiendo a ese tipo de demanda. En el caso de las carreras, recién se abrió la inscripción 2024 para Pizzero-empanadero profesional,



panadero profesional y cocinero profesional. Además, se dictan cursos sobre elaboración de pastas y salsas e introducción a la pastelería, con igual formación profesional. Asimismo, estamos actualizando planes de estudio en contenidos, técnicas y estilos. Cabe destacar que, el perfil de nuestros estudiantes es heterogéneo. Hay alumnos que los mandan a capacitarse las pizzerías o casas de empanadas, donde trabajan, hay emprendedores que tienen sus propios locales o emprendimientos y los que desean iniciarse en el sector.



LISTADO DE EGRESADOS

PIZZERIA

Accastelli, Ma. Juliana
 Antón, Ramiro
 Araujo, Martín E.
 Ardiles, Marcelo A.
 Ayala, Cristian H.
 Barreiro, Gonzalo
 Bernal González, Blanca L.
 Calderón, Bárbara
 Ciampi, Yamil A.
 Dieguez, Guillermo Ma.
 Firbank, Diego S.
 Fontana, Desdistlao J.
 Garbuglia, Luca L.
 Garderes, Rodolfo C.
 Giudice, Lucas M.
 Gómez, Federico
 González, Alan
 Greco, Matías
 Hernández, Lucila
 Hernández Rodríguez, Jorge L.
 Infanzón Herrera, Víctor R.
 Izureta, Claudio
 Jara, José J.
 Lampa, Claudio D.
 Leiva, Miguel A.
 Leuliet, Walter A.
 Marino, Omar
 Matteucci, Gabriel
 Orihuela Huesember, Marlon M.
 Palomo Guskoski, Thiago G.
 Pedreira, Esteban M.
 Pereyra, Raúl M.
 Poison Blanco, Carlos
 Romero, Juan E.
 Romero, Laureano
 Ruiz, Marisol C.
 Silva, Walter C.
 Veira, Julián
 Yolán, Magdalena E.
 Zamudio Gómez, Verónica G.

PANADERIA

Becerra Baldassari, Rocio R.

Calderón, Dominga
 Copa, Martín
 Corvalán, Adalberto
 Cousido Lleseri, José R.
 Giménez, Vilma N.
 Giudice, Lucas M.
 González, Emilio N.
 González Cena, Verónica G.
 Greco, Matías
 Hernández, María A.
 López, Adrián N.
 Luján Montivero, Florencia
 Ortiz León, Luis A.
 Papandrea, Sandra
 Peljhan, Nancy
 Pérez, Fabián D.
 Poison Blanco, Carlos
 Prieto, Claudio
 Riso, Natalia
 Saucedo, Ariel O.
 Veleisay, Olga B.

PASTAS 1 ARTESANAL

Benavente Neiman, Yamila
 Condoleo, Leandro M.
 Echepare Viera de Aguiar, Giselle
 Gómez, Daniel
 Greco, Matías
 Peljhan, Nancy
 Rossiny, Larry
 Von Schmeling de Anchorena, Macarena

PASTAS 2 PROFESIONAL

Canonge, Bautista
 Batiz, María V.
 Calderón, Dominga
 Erdbecher, Walter
 Poison Blanco, Carlos
 Saucedo, Ariel O.

COCINA

López Segovia, Salomón J.

Abierta la inscripción al ciclo lectivo 2024

Creemos que la capacitación continua abre siempre nuevos caminos, posibilidades y oportunidades laborales en el sector. En este sentido nuestros planes de estudio y contenidos siempre están aggiornados, respetando las exigencias del mercado de trabajo. Ofrecemos una propuesta académica que prepara, no solo al personal de pizzerías y casas de empanadas, sino también capacita a emprendedores con proyectos propios. En nuestro proyecto educativo, el alumno aprende las técnicas, estilos y procesos de elaboración que exigen los estándares internacionales para los espacios gastronómicos modernos. Por otro lado, en las carreras profesionales, el componente teórico comprende los principios básicos de higiene y manipulación de alimentos, los conceptos de costos y marketing, necesarios para encarar un negocio en el rubro.

PIZZERO EMPANADERO PROFESIONAL



CARRERAS 2024

PRÁCTICAS
INDIVIDUALES



INICIO

Martes 19 de Marzo

DÍAS Y HORARIOS

Lunes, Martes y Miércoles
10 a 13 o 18 a 21 horas

DURACIÓN

3 clases x semana | 2 cuatrimestres



PROFESIONAL EN COCINA



CARRERAS 2024

PRÁCTICAS
INDIVIDUALES



INICIO

Viernes 22 de Marzo

DÍAS Y HORARIOS

Viernes
10 a 13 horas

DURACIÓN

1 clase x semana | 2 cuatrimestres

Nuestra Escuela abrió la inscripción a sus cursos cortos de salida laboral inmediata y carreras profesionales. Ambas propuestas están orientadas a la formación, capacitación y actualización permanente en nuestro rubro.

PROFESIONAL EN PASTAS ARTESANALES E INDUSTRIALES

CARRERAS 2024

PRÁCTICAS INDIVIDUALES



INICIO
Jueves 21 de Marzo

DÍAS Y HORARIOS
Miércoles y Jueves
10 a 13 o 18 a 21 horas

DURACIÓN
2 clases x semana | 2 cuatrimestres

INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA

CARRERAS 2024

PRÁCTICAS INDIVIDUALES



INICIO
Lunes 18 de Marzo

DÍAS Y HORARIOS
Lunes
18 a 21 horas

DURACIÓN
1 clase x semana | 2 cuatrimestres

PANADERO FACTURERO PROFESIONAL

CARRERAS 2024

PRÁCTICAS INDIVIDUALES



INICIO
Martes 19 de Marzo

DÍAS Y HORARIOS
Martes y Jueves
10 a 13 o 18 a 21 horas

DURACIÓN
2 clases x semana | 2 cuatrimestres



Los esperamos en:
Ayacucho 333. CABA
Lunes a viernes de 9 a 21hs.
+54 11 4954-0065
Whatsapp: +54 9 11 2344-0567

www.apyce.org/escuela-apyce
info@escuelaapyce.org

¿Cómo gestionar una beca?

Presentamos los pasos que debe realizar el asociado para solicitar una beca de capacitación en nuestra Escuela Profesional.



EL PROCEDIMIENTO

PASO A PASO

PASO 1

VERIFICACIÓN DE CUOTA AL DÍA

Para solicitar una beca, el socio (titular de la empresa) o el empleado designado deben asegurarse de tener al día el pago de su cuota mensual.

PASO 2

SOLICITUD DE FORMULARIO

Una vez al día con la cuota, el socio o empleado interesado debe solicitar el formulario de beca a través del canal de WhatsApp: +54 9 11 2344-0567.

PASO 3

COMPLETAR EL FORMULARIO

El solicitante debe completar el formulario proporcionando los datos del usuario que utilizará la beca y especificando la carrera o curso a realizar.

PASO 4

DOCUMENTACIÓN ADICIONAL (SI APLICA)

Si la beca se utilizará por un empleado, adjuntar el recibo de sueldo al formulario.

PASO 5

ENVÍO DE DOCUMENTACIÓN

El formulario y la documentación requerida pueden ser enviados escaneados con antelación a través del mismo canal de WhatsApp para reservar un lugar.

PASO 6

PRESENTACIÓN EN LA ESCUELA PROFESIONAL

La documentación original debe ser presentada en persona en nuestra escuela profesional. En caso de haber enviado la documentación escaneada, se debe confirmar la reserva.

PASO 7

EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

La institución realizará una evaluación de la solicitud y, una vez aprobada, se notificará al solicitante.

PASO 8

PAGO CORRESPONDIENTE

Después de la aprobación, el solicitante deberá realizar el pago correspondiente según las indicaciones proporcionadas por la institución.

NOTAS IMPORTANTES:

Las becas están sujetas a disponibilidad y se otorgan por orden de solicitud. La presentación de la documentación original es obligatoria para finalizar el proceso.

Las becas no son transferibles y solo pueden ser utilizadas por el socio o su empleado designado.

Este procedimiento asegura una gestión eficiente y transparente de las solicitudes de becas en Apyce, garantizando que los beneficiarios cumplan con los requisitos establecidos.

Lácteos
LUGO
*calidad
que crece*



Fábrica de Mozzarellas

Ventas: Tel/Fax: 4652-3908/12/14 - ventas@lacteos-lugo.com.ar
Blanco Encalada 684, Ciudad Madero, Prov. de Buenos Aires



CONTENIDO VISUAL
PARA FOLLETERÍA,
CARTELERÍA,
PRESENCIA
EN INTERNET
Y REDES
SOCIALES.



MANJARE
— Fotografía de Placeres —

fotografiadepalceres @ fotografiadepalceres 11-3037-7474 fotografiadepalceres@gmail.com

Bierlife cerveza y gastronomía



Martín Boan es el dueño de Bierlife, una fábrica de cerveza instalada en la Ciudad de Avellaneda, que además, cuenta con su propio bar en el histórico barrio de San Telmo.





El local tiene 8 años y está ubicado en Humberto Primo 670 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Allí se brinda un sinfín de tapeos, opulentas y sabrosas hamburguesas (también veganas) y riquísimos postres. Completando la carta, están las infaltables y tentadoras pizzas, cuyo diferencial está en la masa: no se elaboran con agua, sino que su composición es a base de cerveza. Asimismo, los visitantes, encuentran a disposición excelente cerveza tirada, junto a una extensa línea bebidas (limonada, gin, vermouth y otras propuestas también tiradas). Para el caso, hay unas 50 canillas expendedoras. El bello lugar tiene una dimensión de 600 m², donde un gran patio central que, con el tiempo se ha consagrado como un ícono de San Telmo. Se conoce a APYCE desde hace muchos años pero son socios formales recientemente. Martín, nos cuenta que, en algún momento, fue realizar una demostración sobre cómo elaborar pizza cervecera a nuestra escuela. En el 2022 sponsorearon los campeonatos y eventos de APYCE. Hace unos años que trabajan con nuestra entidad, ya que Boan dirige la Copa Argentina de la cerveza, donde la asociación está presente. Por otra parte, Martín destaca que su espacio recibe mucho turismo, pero principalmente sus clientes son el público local (un 30% aproximadamente son turistas) Comercialmente estamos bien, afirma. Se definen como una birrería con muy buena gastronomía. Fueron pioneros en proponer que el cliente vaya a pedir su bebida a la barra y también –subraya nuestro entrevistado– en levantar la calidad de la gastronomía en las pizzerías para que se coma buena comida y de calidad. En San Telmo está el fuerte de su negocio de gastronomía. Con la fábrica, conjuntamente, proveen su línea de cervezas a diferentes bares con botellas de medio litro y un litro.

“El 2024 lo vemos duro. Habrá que darle batalla. Va a costar concretar ventas. Pero también lo veo como un disparador, como una plataforma para

SOCIOS BUENOS AIRES



un 2025 bueno. Hay que llevar una empresa bien ordenada, sin contraer deudas, generando buenas relaciones con los proveedores y mimar a los clientes. Pero pienso que, cuando esto se de vuelta y la Argentina empiece a crecer fuerte, va a ser muy interesante. Antes de la pandemia teníamos 3 locales. Nos quedamos con uno a posteriori de la misma. Hasta que veamos que el país realmente cambia este ciclo económico, no vamos a comenzar otros proyectos". Así lo analiza Martín Boan, quien, por otra parte, posee formación en economía con una maestría en la Universidad del CEMA.

Lo saludamos y le auguramos un venturoso nuevo año.

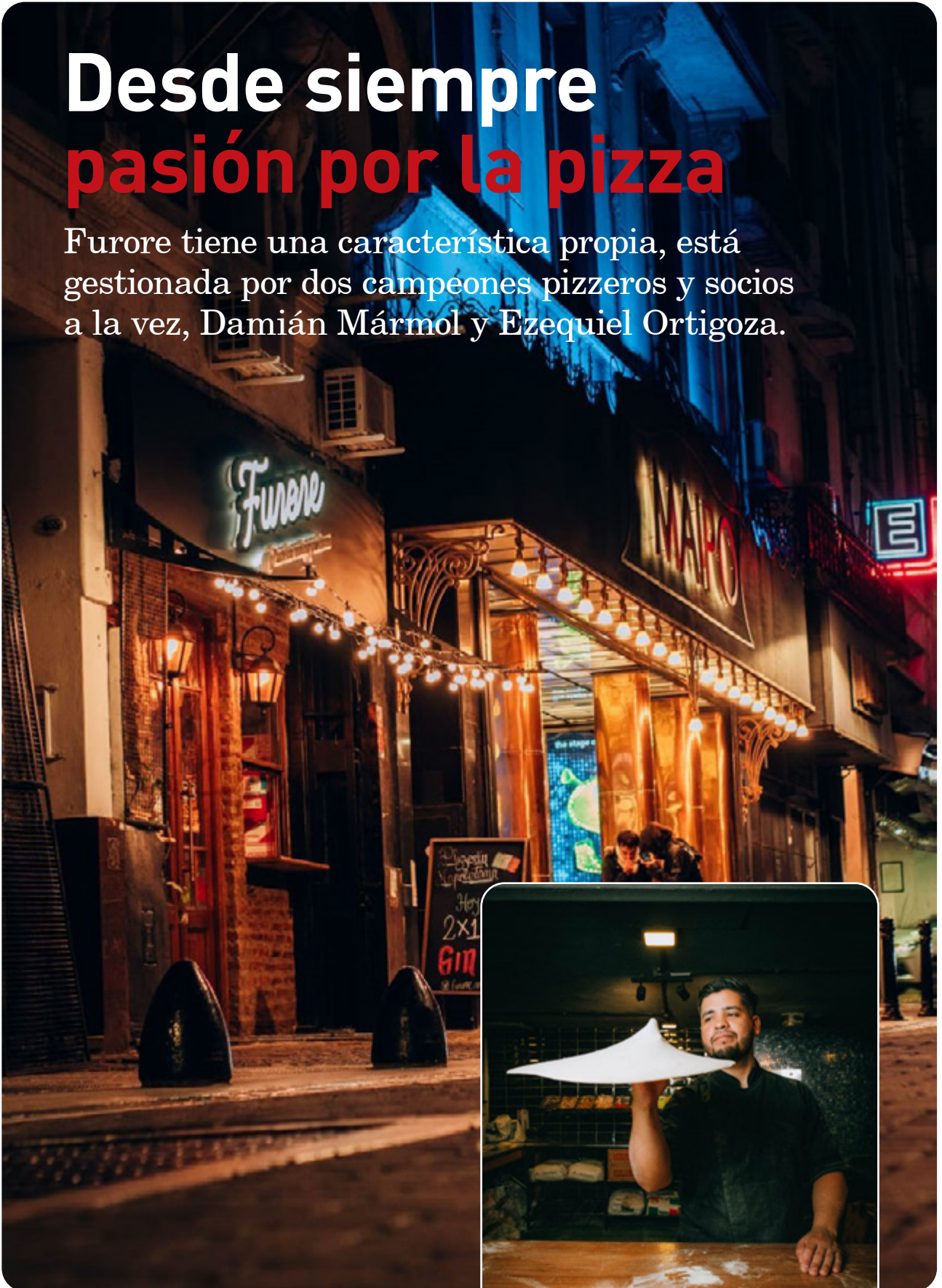


*Asegurando calidad para brindarles
un producto de excelencia*



Desde siempre pasión por la pizza

Furore tiene una característica propia, está gestionada por dos campeones pizzeros y socios a la vez, Damián Mármol y Ezequiel Ortigoza.





**Pizzería Furore,
Esmeralda 451,
a metros de
Av. Corrientes
y al lado del
teatro Maipo**

Ambos fueron premiados en campeonatos especializados en pizzas. Se conocieron dictando clases en escuelas de cocina. Allí nació una dupla exitosa. Damián, cocino desde chico con su abuela. De ese modo, se fue gestando la pasión por lo que hace. Comenzó a estudiar gastronomía a los 18 años y salió campeón en el 2022 de la copa en la categoría "Pizza italiana" en el Campeonato Nacional organizado por APYCE.

"Lo que sentimos que hace a Furore una pizzería distinta, es que es atendida por sus dueños. Todo lo que hacemos es artesanal y preparado en el momento". D.M.

Por otra parte, Ezequiel, de chico acompañaba a su padre a la pizzería donde trabajaba. Su pasión por el rubro también fue resultado de esa historia. Se formó en nuestra Escuela profesional. En ese ámbito comenzó a viajar a los

mundiales en Italia y obtuvo el primer puesto en pizza Freestyle. Damián

"...ambos estamos relacionados con la gastronomía desde chicos, teníamos distintos emprendimientos hasta que un día nos conocimos dando cursos y empezamos a charlar la idea de armar un catering de pizza napolitana". D.Marmol.

Pizzería Furore está ubicada en



Esmeralda 451 (a metros de la Avenida Corrientes, una zona repleta de locales de pizzerías tradicionales) al lado del teatro Maipo, en pleno micro centro. La pizzería es un paso obligado en las noches porteñas. Abrieron el abril del 2023. Antes de cristalizar su propia pizzería, ofrecían sus servicios a pequeñas fiestas. Al poco tiempo ya atendían eventos para más de 200 personas. En la pizzería conforman un equipo familiar, Damián y Ezequiel son los pizzeros. Karina la mamá de Damián y Fabiana la mujer de Ezequiel son las encargadas de salón. Por el mo-

mento solo se manejan con salón y take away.

Para concluir la entrevista, Damián destacó lo siguiente: -Esperamos que con el tiempo todo vaya creciendo. Tenemos varias ideas en mente que le van a hacer muy bien al local, como por ejemplo ir a competir a los mundiales de pizza [...] Una vez que podamos acomodarnos con esta pizzería, tenemos otro proyecto relacionado con la pizza. El producto que nosotros vendemos es pizza napolitana contemporánea, es una pizza italiana con una masa de lar-

ga fermentación, con una harina realizada especialmente por el molino Esmeralda de la familia Forzani.

Nosotros participamos en el desarrollo de la fórmula de esta harina diseñada especialmente para masas con alta hidratación y fermentación prolongada. Cocinamos en horno napolitano a leña. Nuestros días de mayor demanda son los fines de semana por la noche, a la salida de los teatros. Le deseamos una ganada prosperidad y crecimiento para ambos en 2024. La pasión por lo que hacen, lo merece.



LA FARFALLA

PRODUCTOS LÁCTEOS



La calidad es nuestro prestigio

☎ 4248-2855 / 4202-3370

2114-9447

info@lacteoslafarfalla.com.ar

**MOZZARELLA
RICOTTA . QUESOS**

MENDIA

LÍNEA
SALUDABLE

PRODUCTOS
APTO VEGANO 100% VEGETAL



¡HOY PUEDE SER UN MENDIA!

www.mendia.com.ar

Seguinos: f

NUESTRO EQUIPO
LES DESEA UN

PRÓSPERO
Año Nuevo

**PRODUCCIONES
MARTIN SAENZ**

Algunas novedades impositivas

Son muchos los cambios que vendrán en los próximos tiempos. Algunas novedades recientes que incidirán directa o indirectamente en la carga fiscal a cargo de los contribuyentes.

Los anuncios del Ministerio de Economía, en síntesis, consisten en medidas de ajuste que contemplan morigerar la situación de los sectores más vulnerables:

- Suspensión de la pauta oficial por un año.
- Reducción de la cantidad de ministerios y secretarías.
- Reducción de los subsidios a la energía y el transporte.
- No se renovarán los contratos laborales del Estado que tengan menos de un año de vigencia.
- Reducción al mínimo de las transferencias discrecionales del Estado nacional a las provincias.
- El Estado no va a licitar más obra pública y serán canceladas las que no hayan comenzado.
- Reemplazo del Sistema de Importaciones de la República Argentina (SIRA) por un sistema estadístico sin autorización previa.
- Se mantienen los planes Potenciar Trabajo en los valores del Presupuesto 2023.
- Se duplica la AUH (Asignación Universal por Hijo) y se aumenta en un 50% la Tarjeta Alimentar.
- Aumento de manera provisoria del Impuesto PAIS a las importaciones y a las retenciones de exportaciones no agropecuarias.
- Sinceramiento del tipo de cambio oficial a \$800,00.

El Gobierno estima para los próximos meses una situación de “estanflación”, esto es recesión, aumento de la desocupación e inflación, que implicará tomar distintas decisiones al respecto.

En cuanto al impuesto sobre los bienes personales la devaluación puede impactar en forma directa en el impuesto a pagar en 2024, en la medida en que el contribuyente posea al 31/12/2023 existencias de moneda extranjera, etc. (tengamos en cuenta que el tipo de cambio al 31/12/2022 era de \$ 176,96).

IMPUESTO PAÍS AUMENTOS DE ALÍCUOTAS

A partir del 13/12/2023 aumentan las alícuotas correspondientes a las importaciones de las siguientes operaciones:

Servicios de flete y transporte:
17,5%.

Importación de mercaderías (excepto de bienes comprendidos en la canasta básica alimentaria y algunas otros más): 17,5%.

IMPUESTOS A LAS GANANCIAS Y BIENES PERSONALES:

La A.F.I.P. dispuso que, a partir del 13/12/2023, las operaciones alcanzadas por el “Impuesto Para una Argentina Inclusiva y Solidaria (PAIS)” (compras de moneda extranjera; adquisición de pasajes aéreos para via-

jar al exterior; cambios de divisas para el pago de importaciones; etc.) quedan sujetas a una percepción del 30%.

Dichas percepciones se considerarán pagos a cuenta de los siguientes impuestos:

Monotributistas no inscriptos en impuesto a las ganancias: impuesto sobre los bienes personales.

Demás contribuyentes: impuesto a las ganancias.

Estas percepciones serán computables en la declaración jurada anual del impuesto anual correspondiente al período fiscal en el cual fueron practicadas.

Antes de esta resolución, estas operaciones estaban sujetas a dos percepciones (del 100% y del 25%, respectivamente) y la posibilidad de su cómputo estaba más diferida en el tiempo.

Asimismo, la A.F.I.P. estableció que las percepciones que deban practicarse sobre las operaciones realizadas con anterioridad al 13/12/2023 y se hubieran cancelado con tarjetas de crédito cuya fecha de cierre de liquidación -en la que se incluyan dichas operaciones- fuera igual o posterior al día 14/12/2023, también se calcularán considerando la alícuota del 30%.

**C.P. Salvador Pesoa
Rodríguez Aparicio Contadores**

FECOBA cumplió 70 años

APYCE estuvo presente en el encuentro y brindis junto a importantes personalidades.



En el marco del 70° aniversario de la Federación de Comercio e Industria de la Ciudad de Buenos Aires, se realizó el brindis co-

respondiente. Nuestra presidente Lorena Fernández hizo entrega a su presidente, Fabián Castillo de una plaqueta conmemorativa y llevó los

saludos de la Comisión Directiva de APYCE. La oportunidad permitió además, el encuentro con nuevas autoridades del Gobierno de la Ciudad, entre ellos el ministro de Desarrollo Económico, Roberto García Moritán. Recordemos que desde sus inicios FECOBA viene desarrollado un importantísimo trabajo como entidad representativa de las PYMES porteñas en los diferentes foros que lo requieren para defender los intereses del sector.



FÁBRICA de TAPAS para EMPANADAS, PASCUALINAS, PASTELES y COPETINES, CRIOLLAS y HOJALDRADAS

En todas las formas...

IMPASTARE

sale PERFECTA !

Tenemos todas las medidas y formas, desarrollamos productos especiales para terceros.

Pedidos al 011-4652-3500 las 24 horas
impastare@yahoo.com.ar

Administración y Fábrica: Cnel. Ibarrola 312, Lomas del Mirador, Buenos Aires

ENVÍOS AL INTERIOR

LOS CUMPLEAÑOS DE NUESTROS SOCIOS

MUY FELIZ ANIVERSARIO

Como en cada edición de nuestra revista, queremos destacar el esfuerzo cotidiano de los socios colegas. Es un reconocimiento que APYCE, por la trascendencia, siempre quiere distinguirlos. Elevamos la copa brindando por muchos años más de una labor constante y llena de éxitos. Muchas Felicidades.

 AÑO DE FUNDACIÓN	 NOMBRE	 ANIVERSARIO	 ANIVERSARIO 22/23
2021	EL FORTÍN SALTEÑO - CAÑITAS	20 ENERO	2
2020	EL NOBLE - TIGRE	2 ENERO	3
2018	PROMO PIZZA	20 ENERO	5
2018	EL CEIBO NUEVO	11 ENERO	5
2020	ROMA BAR	29 FEBRERO	3
2017	LA PADULA TABERNA	11 FEBRERO	6
2017	PIZZA ALLA PALA	21 FEBRERO	6
2011	MEETING FOOD	11 FEBRERO	12
2010	FUEGOS Y SABORES (Burzaco)	26 FEBRERO	13
1995	MAXI PIZZA	10 FEBRERO	28
2017	LA PADULA TABERNA	11 FEBRERO	6
2015	EL WAYRA MUYU	15 FEBRERO	8
2010	LA VERA PIZZA	10 FEBRERO	13
1980	DON PEDRÍN	7 FEBRERO	43



WWW.ESTUDIOAPARICIO.COM

RA RODRIGUEZ
APARICIO
CONTADORES

MÁS DE 50 AÑOS ASESORANDO PIZZERÍAS Y PYMES

Av. Córdoba 1345 15°A

(011) 4811-4694


info@estudioaparicio.com

**EL LOGO
LAS FOTOS
LA WEB
LAS REDES
EL PACK
LA TIENDA ONLINE**

CREAMOS IMAGEN

estudio



 11 3561 7333 / 11 6222 4002
INFO@ESTUDIO3C.COM.AR
WWW.ESTUDIO3C.COM.AR

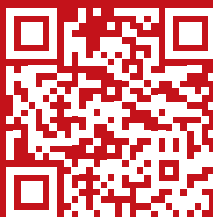


¿Por qué es importante asociarse a Apyce?

Porque ser socio de APYCE agrega valor a la gestión de tu negocio. Los invitamos a sumarse activamente a nuestra comunidad.



Escaneá
el QR
y asociate



IMPORTANTES DESCUENTOS EN CURSOS Y CARRERAS

Además, siendo socio de APYCE o a la vez, si el comercio para el que trabajás está asociado a nuestra entidad, accedés automáticamente a un muy importante descuento en todos nuestros CURSOS y CARRERAS PROFESIONALES. Para acceder al beneficio deberás presentar la solicitud de beca firmada por tu empleador y por la Asociación; recibo de sueldo que lo avale, firmar y seguir las pautas del reglamento de los beneficios. El uniforme, los apuntes y todas las materias primas están incluidas en la cuota.

TAREA INSTITUCIONAL

Convenios: Bregamos por los intereses y mayores beneficios para nuestros socios, a través de diferentes convenios, entre otras tantas acciones institucionales.
Comunicación: realizamos acciones que permiten difundir y promover nuestros nobles productos.

APYCE

Sarmiento 1983
Ciudad Autónoma de Buenos Aires (C1044AAC)
(011) 4954-0065 Líneas Rotativas Interno 1

 11-6177-9853

consultas@apyce.com.ar

Horario: Lunes a Viernes de 9 a 18 hs.

VENTAJAS Y BENEFICIOS

Para asociarse, podrán completar el formulario que encontrarán en nuestra Web y enviarlos a: consultas@apyce.org o bien pueden contactarse telefónicamente. Sumando fuerzas podemos resolver los problemas, con soluciones para uno y a la vez para todos.

SER ASOCIADO

Les permitirá aprender de nuestros pares, compartir preocupaciones, soluciones, aciertos y de los errores, que también nos forman.

En APYCE, buscamos estrategias de crecimiento, de formación y capacitación. Fomentamos la promoción, la resolución de problemas e incentivamos el acompañamiento al socio. Facilitamos el asesoramiento integral al asociado:

- Asistencia técnica de Maestros Pizzeros expertos
- Gestoría del automotor y motos para el reparto
- Gestiones municipales

- Seguridad e Higiene
- Temas Ambientales
- Asesoramiento legal
- Administrativo

ASESORAMIENTO PROFESIONAL

Siendo socio de APYCE, contás con la visita de un especialista. Esto implica el asesoramiento técnico y comercial por parte de nuestros asesores que comprende:

- Recetas
- Técnicas y procedimientos en masas (Tipos y métodos).
- Prefermentos.
- Harinas.
- Maquinarias y herramientas necesarias.
- Tipos de hornos.
- Diseño de la cuadra.
- Capacitación del personal.
- Nuevas tendencias.
- Ingredientes.
- Flujo de trabajo.
- Técnicas de despacho.

Le damos la bienvenida a ManixShop

Los proveedores serios y confiables, agregan valor y calidad en el resultado final de los productos que elaboramos, son un eslabón imprescindible en la evolución y crecimiento todo comercio, por eso en nuestro portal seleccionamos a los mejores.



Tenemos el agrado de incorporar a nuestro Portal de proveedores un nuevo proveedor. Se trata de una gran empresa con más de 15 años en venta on-line de equipamientos comerciales. Cuenta con envíos a todo el país.

Para nuestros socios, habrá un 5% de descuento en compra de hornos pizzeros eléctricos Italforni, líneas EK y TK. Pagos en efectivo o transferencias.

Contactos: Mariela Goggia y Sebastián Cademartori.
Asunción 2502 CABA.
+54 11 4671 1941
ventas@manixshop.com.ar
www.manixshop.com.ar

Los invitamos a ingresar en nuestro portal para descubrir los beneficios exclusivos para el asociado.

MOZZARELLA

Magliolac



- Calidad pareja todo el año
- Materias primas seleccionadas

Tel.: (011) 4652-3555 Cochabamba 1929, (1768) Villa Madero



11 3260 8963

Tus Pizzas ya no serán las
mismas con esta
Muzzarella



LA TARANTELA

Conoce todos nuestros productos
www.latarantela.com

Seguinos!

 /Quesos.LaTarantela/
 @latarantelaquesos

Las mejores empresas seleccionadas por los maestros de la Escuela



Casa La Carioca nació en 1957 en un local del Once. Desde entonces provee el mejor café a establecimientos gastronómicos, hoteles y empresas de todo el país. Acompaña a la Asociación en los eventos que realiza y surtiendo el mejor café en la Escuela. (011) 4957-3358 - ventas@cafealoschinos.com.ar



Fundada en 1926, La Farfalla, la primera fábrica de Mozzarella del país, provee a la escuela los mejores y más variados quesos, mozzarella y ricota. A. Larroque 1532, Banfield (1828), Bs. Aires, Arg. Tel./Fax: [+54 11] 4248-2855 / [+54 11] 4202-3370 lafarfalla@ciudad.com.ar



Hace 50 años se fundó DOS SANTOS PEREIRA Y CIA.S.A. una prestigiosa empresa familiar de enorme trayectoria. Se dedica a la importación y comercialización de productos alimenticios no perecederos. La excelencia de sus marcas GENTLEMAN, CARACAS posibilitan la jerarquía de la Escuela y de la Asociación. Girardot 1636, CABA (1427)



Fundada en los años 60, manteniendo como objetivo central brindar el mayor cuidado a toda la línea de productos obtenidos desde excelentes materias primas. Abastece a la Escuela y a la Asociación en los eventos con las tapas de empanadas de la mejor calidad. [+54 11] 4241-0161 - info@mendia.com.ar



Rodolfo Ibañez, administra su marca en redes sociales (Facebook, Twitter) mejora el posicionamiento de su marca, fideliza a sus clientes, logrando la rápida difusión de promociones y ofertas traducándose en más ventas. Celular.: (54) 11 6179 7021 rodolfo.ibanez@gmail.com - Bs. Aires, Arg.



Desde hace más de 55 años Riosma se dedica a la producción de alimentos de calidad, entre los que se destacan una amplia variedad de fiambres y embutidos como así también cortes de cerdo fresco, salchichas y hamburguesas libres de gluten Sin Tacc. Tel : 011-4686-4600 Mail : ventas@riosma.com web: www.riosma.com Instagram/Facebook: @riosmaoficial, @214oficial



ABC DE LOS NEGOCIOS



RELACIÓN ENTRE EL BROKER Y EL TRADER FINANCIEROS

Un broker es una entidad o empresa financiera que ejecuta órdenes de compra y venta; y cobra comisiones por este servicio. Un broker o corredor de bolsa cuenta con licencia para la compra y venta de acciones en los mercados bursátiles. Los traders necesitan de ellos para operar en estos mercados. El broker es la entidad que ejecuta las órdenes en el mercado bursátil. El trader es el que opera la plataforma. Elegir uno u otro depende de sus necesidades.

B

TENDENCIAS GASTRONÓMICAS FUNCIONALES

Las tendencias gastronómicas funcionales, son aquellas que se dan por la evolución de las técnicas en la cocina, la implementación de nuevos y mejores procesos, o el uso de ingredientes más efectivos y fáciles de conseguir y emplear; imponiéndose como una moda dentro de las cocinas. De igual manera, la propensión o inclinación en las personas y en las cosas hacia determinados fines. Los aspectos que caracterizan a esta gastronomía están relacionados principalmente con la cultura y las tradiciones relacionados a los sabores, porciones y la forma en cómo se cocinan los alimentos.



C

¿QUÉ PAÍS ES EL MAYOR PRODUCTOR DE TOMATE?

México es el principal exportador mundial de tomate fresco o refrigerado con un volumen promedio de 7,5 millones de toneladas por año. El principal destino es Estados Unidos quien se lleva el 99 % de sus tomates. Argentina se encuentra en el puesto número 47 de exportadores mundiales de tomates frescos o refrigerados. China lideró la clasificación de países productores de hortalizas a nivel mundial al registrar un volumen de producción de aproximadamente 600 millones de toneladas en 2021.



Juntos, itodo es posible!

NUEVA
LEVADURA
SECA INSTANTANEA



**Excelente
estabilidad**



**Rápido poder
fermentativo**



**Óptimos
resultados**



UNA MARCA LESAFFRE



Barraza[®]

Les Desea Felices 84 años



apyce

PIZZERÍAS Y CASAS DE EMPANADAS

