



PIZZAS Y
EMPANADAS

193
ABR
MAY
2024
AÑO
40

HISTÓRICO

Por primera vez
Argentina sube
al podio del
CAMPIONATO
MONDIALE
DELLA PIZZA
en Parma



Del 3 al 6 de junio en
FITHEP - BUENOS AIRES
**CAMPEONATO
MUNDIAL DE
LA PIZZA Y
LA EMPANADA**



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 [molino campodonico](https://www.instagram.com/molinocampodonico)

Comunicate con nosotros y realizanos tu consulta:

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

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

El mundo nos llama

Hueridos amigos, un nuevo año y un nuevo encuentro. Luego del receso estival y del periodo donde calentamos motores, llegó el momento de salir al ruedo de este 2024. Un año que presentará desafíos especiales en distintos ángulos. Desde lo institucional nos esperan dos importantes cónclaves antes de mitad de año:

El primero, la cita anual en Parma, Italia, donde todos los años representamos a nuestro país como equipo en el "Campeonato Mundial de la Pizza"; encuentro que nos mantiene motivados y entrenando para obtener la mejor performance posible en un muy competitivo y profesional certamen, lugar donde obtuvimos grandes logros en el pasado.

El segundo es el "Mundial de la Pizza y la Empanada", un torneo internacional de habilidades individuales, donde serán reconocidas las destrezas en diferentes formatos de pizzas y también se competirá con nuestra empanada argentina, que servirá como muestra al mundo de tradición y artesanía. Pero tal vez lo más relevante en esta ocasión resulta que seremos los anfitriones del evento, organizándolo y recibiendo a competidores de diversos países, no solo representando un gran esfuerzo para APYCE sino un motivo de orgullo por nuestro trabajo y productos locales.

Estamos ansiosos por dar el puntapié con los participantes, jurados y público.

Desde lo sectorial nos encontramos expectantes, con grandes movimientos desde lo macroeconómico que desconciertan a propios y extraños, sabiendo que será un periodo de contracción, donde debemos estar en forma para que la actividad se mantenga fortalecida, evitando la conflictividad a pesar del escenario complejo. En APYCE también trabajamos en que cada impacto se encuentre lo más amortiguado posible.

Y hablando de cuestiones mundiales, pedimos adoptar cambios reales, como los que han dispuesto en otros países, que les permitieron crecer sin sacrificar a los habitantes por largos periodos; por ello interpelamos al difícil entramado político, necesario vehículo en la toma de decisiones económicas y sociales, para realizar acuerdos urgentes y de largo plazo. Como institución que representa pequeñas y medianas empresas no podemos dejar de apoyar cambios necesarios que hemos propugnado de forma constante y sin vacilaciones, los que deben ser rápidos y eficaces para evitar que las PYMES -motor económico del país- sigamos siendo las más perjudicadas por el sistema. Estaremos para acompañar y dar nuestra visión técnica del pequeño mundo que conocemos, el de la actividad de la pizza, la empanada y la masa.

Como siempre, me despido hasta la próxima diciéndoles que APYCE es la casa de todos nuestros representantes, lugar donde es posible compartir similares necesidades y sinergias.

Hasta la próxima.

Lorena Fernández / Presidente



**pIZZAS y
empanadas**

193 ABRIL - MAYO 2024 - Año 40

DIRECTORA:
Lorena Fernández

Revista propiedad de la Asociación de Pizzerías, Casas de Empanadas (APYCE) Asociación Civil

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
N° 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.



*Asegurando calidad para brindarles
un producto de excelencia*



Sumario /193



- 03/ Editorial
- 06/ Parma, el gran desafío
- 08/ Degustación de pizzas en el Obelisco
- 10/ Mundial de Parma: Argentina entre los Grandes!
- 17/ Día Mundial del Síndrome de Down
- 18/ 4 Cortitas
- 20/ Primer Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada
- 22/ Los lectores digitales
- 23/ Mesa Gastronómica
- 24/ Socios Buenos Aires: Fame di Pizza
- 26/ Socio CABA: Pizzería Eléctrica
- 30/ Nueva oferta académica de la Escuela Profesional
- 32/ ¿Por qué es importante asociarse a Apyce?
- 34/ Asesor contable
- 36/ Aniversarios de socios
- 37/ Entrega de Certificados a egresados de la Escuela
- 39/ Portal proveedores
- 41/ Destacados de la Escuela
- 42/ ABC de los negocios



EMPAMEC M2000X4PLUS
Máquina conformadora de empanadas

AMP500
Máquina Abridora de Pizzas

Características Principales
Producción se obtienen pizzas de 35,40,45 y 50cm de diámetro

- Abre 200 discos de pizza por hora* (*Aproximado)
- Diseño de alto rendimiento - Proceso rápido y práctico
- Ofrece total seguridad al usuario - Fácil limpieza y mantenimiento



FITHEP
EXPOSICIÓN INTERNACIONAL LATINOAMERICANA
2024

STAND 206

📅 3 al 6 de junio
🕒 14 a 21 hs
📍 Centro Costa Salguero
Bs As, Argentina

Características Principales

Producción 450 empanadas/hora con 1 Operario
900 empanadas/hora con dos Operarios

Moldes Hasta 14 cm de diámetro

- Línea continúa de fabricación partiendo del disco de masa, sin tiempos muertos y sin reproceso.
- Con sistema de cambio rápido de moldes que permite en minutos variar el tipo de repulgue, tamaño o formato del producto.



Alvear 2083, Banfield, Bs As
+54 9 11 2737 0842
www.empamec.com.ar

La presentación de nuestro gran equipo

El martes 26 de marzo en Sede de APYCE, se presentó la selección de maestros pizzeros que nos representó en la 31° edición del Campeonato Mundial de la Pizza llevado a cabo en la bella Ciudad italiana de Parma, entre el 9 al 11 de abril de 2024.



En la ocasión Lorena Fernández, como presidente de la Asociación abrió la ceremonia agradeciendo la asistencia de todos los allí presentes. En dicha apertura, estuvo acompañada por Gustavo Levinson, secretario general de la Comisión Directiva de APYCE. El encuentro convocó (ade-

más del personal e integrantes de la comisión directiva de nuestra entidad) a cámaras amigas, dirigentes de empresas, representantes de la Federación y Sindicato de Pasteleros, BA Gastronómica, Marca País, prestigiosos medios de prensa y la muy importante concurrencia de Roberto García Moritán [Mi-

nistro de Desarrollo Económico de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires]. El funcionario porteño, aprovechó el momento para dedicar unas palabras, augurando en mayor de los éxitos al equipo nacional. Entre ricos canapés, bebidas y café; seguidamente G. Levinson expuso un video que plasmó el en-



Mirá el video



Lorena Fernández, nuestra presidente, presentó el Equipo Oficial que representará a la Argentina en Parma.



Capitán: Diego Dávila



Ezequiel Ortigoza



Eric Lionel Smalietis



Miguel Villalba



Martín Gustavo López



Hugo Elías Bazán



Javier Dotta Olmedo



Mauro Dávila

trenamiento del equipo argentino. A posteriori, L. Fernández invitó subir al estrado a Diego Dávila, director de nuestra Escuela Profesional y Capitán del equipo. El maestro tuvo su espacio para presentar los antecedentes curriculares de cada uno de los integrantes del equipo, explicar brevemente como serán las etapas de la contienda y las exigencias a las que estarán expuestos. A continuación el equipo de maestros se sacó la foto de rigor. No faltó la degustación de pizzas: D.Dávila agasajó al público asistente con una degustación de las pizzas del campeonato. De las diferentes categorías de pizzas que se deberán elaborar en el campeonato, se presentaron 4 variedades que los presentes tuvieron la oportunidad de probar. Las mismas fueron: Pizza Napoletana STG (Specialità Tradizionale Garantita), Pizza clásica con 4 diferentes cubiertas, Pizza in palay Pizza in Teglia. En el medio de la degustación el maestro Pizzaiolo, Ezequiel Ortigoza (Campeón mundial en Estilo Free Style,

Las Vegas 2018) realizó una demostración de acrobacia y coreografía, donde la masa fue protagonista. El campeonato: Una vez más competimos entre los mejores del mundo. APYCE y su Escuela Profesional, dijimos presente con nuestra selección de grandes maestros en la 31° edición del Campeonato Mundial de la Pizza. Como todos los años se realizó en la Ciudad de Parma entre el 9 al 11 de abril de 2024. Este evento global fue organizado en el Palaverdi, en el Centro de Exposiciones de dicha ciudad italiana. Está confirmado para esta edición el Trofeo Heinz Beck para el "Primi piatti in pizzeria". Los organizadores están seguros de repetir el éxito de la edición 2023 del Campeonato Mundial de Pizza, en la que participaron más de 700 competidores procedentes de 52 países, con más de 1.000 competiciones, de las cuales 930 eran de cocina. La previa y el desarrollo del campeonato están en nuestra web y redes sociales.

EQUIPO Y AUTORIDADES DE APYCE

Los maestros pizzeros que el 2 de abril viajaron a Parma y las autoridades de la entidad que encabezaron la delegación.

Martín Gustavo López

Hugo Elías Bazán

Edgar Javier Dotta Olmedo

Miguel Villalba

Ezequiel Ortigoza

Mauro Dávila

Eric Lionel Smalietis

Capitán: Diego Dávila

Los acompañaron: Lorena Fernández (Presidente de APYCE); Gustavo Levinson (Secretario general de APYCE); Rodolfo D. Ibáñez (Prensa); Claudia Cacetti y Alejandro González, miembros de la Comisión Directiva



Día internacional de la pizza

El viernes 9 de febrero se realizó una degustación de pizzas en el Obelisco a beneficio de “Los Piletones” de Margarita Barrientos.



www.deliciasdoradas.com

Delicias Doradas

Tapas para Empanadas y Pascualinas

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



Mirá el video



Nuestra logística puesta al servicio de la acción social. Para ello utilizaron su camión cocina autosustentable de 11 toneladas y 30 metros de largo. Se elaboraron 4.000 porciones de pizza, con la ayuda de 25 maestros pizzeros que utilizaron 150 kilos de harina, 180 kilos de mozzarella, 50 kilos de salsa de tomate. Agradecemos a Lácteos Barraza, ingredientes Dos Santos Pereira y Molinos Cañuelas que donaron la materia prima

para este evento. Y a la Asociación Amigos Avenida Corrientes, Peatonal Lavalle y zona Obelisco por toda su colaboración. El viernes 9 de febrero fue el "Día Internacional de la Pizza" y en Argentina APYCE, la Asociación de Pizzerías y Casas de Empanadas de la República Argentina brindó una degustación sin cargo de pizza a todos los que se acerquen al obelisco (Av. Roque Sáenz Peña 1.100) que sirvió como emblemático escenario para este evento.

Se contó con una impresionante convocatoria de público. Se repartieron bonos sin cargo en los alrededores para canjearlos por una porción de pizza. La entidad donará el equivalente al valor de todas las pizzas que se distribuyan gratuitamente al Comedor "Los Piletones de Margarita Barrientos" Fue en el año 2017 cuando la pizza fue declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, debido a su rol en la vida social y la transmisión de este arte culi-

nario entre generaciones. El evento fue libre y gratuito, y abierto a todo público. Fue una perfecta ocasión para celebrar juntos, apoyar a la industria local y disfrutar de una de las comidas más amadas globalmente.



CAFÉ
A Los Chinos
desde 1958

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

Nuestro país entre los grandes!

Argentina subió al podio por primera vez en su historia, en el 31° Campeonato Mondiale della Pizza celebrado en Parma, Italia.



En un hecho sin precedentes, Argentina se alzó con un galardón histórico. El evento finalizó el pasado jueves 11 de abril. Nuestro país, representado con maestría y pasión por nuestra selección oficial, alcanzó el podio con un segundo puesto en la categoría "Pizza Napolitana STG". Sin lugar a dudas, fue un logro notable en el prestigioso certamen gastronómico. El Campeonato Mondiale della Pizza 2024 reunió a más de 1200 pizzeros de 56 naciones, que han compe-

tido en 12 diferentes categorías en la sede del Palaverdi de Parma.

LA SELECCIÓN

El equipo estuvo formado por:

Miguel Villalba
Ezequiel Ortigoza
Mauro Dávila
Eric Smalietis
Martín Gustavo López
Javier Dotta
Hugo Bazán

bajo la dirección de **Diego Dávila** el Capitán y Director de Escuela

APYCE.

El maestro pizzero **Ezequiel Ortigoza se destacó entre 92 competidores**, consiguiendo un merecido 2° puesto, marcando un hito en la historia culinaria argentina. A su vez obtuvo un 5° puesto en «Velocidad» y un 7° puesto en categoría «Acrobacia / Freestyle». Además fue el «Mejor clasificado por Argentina» ya que obtuvo el mejor puntaje de todos los argentinos presentes en este evento.

Es un orgullo para nuestro país y



“Este logro es el fruto de un esfuerzo colectivo, una prueba tangible de que los sueños, con dedicación y unidad, se hacen realidad”.

Lorena Fernández



para APYCE que Ezequiel Ortigoza haya dejado su huella ingresado al «Hall de la Fama de la Pizza», siendo el primer argentino en recibir este honor. Mauro Dávila, que también formó parte de la delegación oficial de argentina, obtuvo el puesto 14º, en la misma categoría. La “Pizza Napolitana STG” es reconocida por su autenticidad y calidad, avalada por su condición de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad establecido por la UNESCO y por los ingredientes DOP

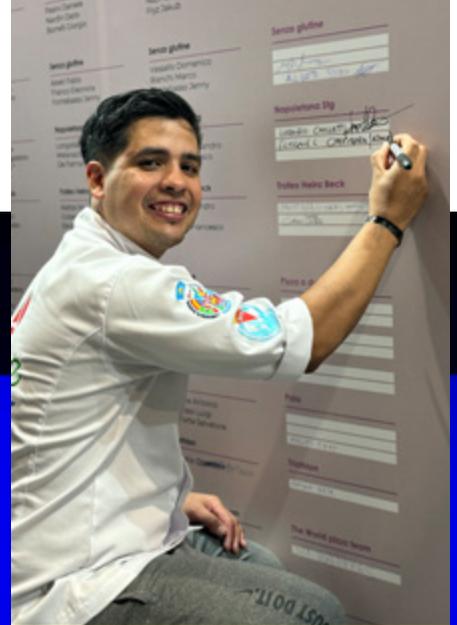
(denominación de origen protegido) que garantizan su excelencia. Esta categoría establece rigurosas normativas, tales como el diámetro, el tiempo de cocción, la hidratación, la técnica de estirado y el uso exclusivo de ingredientes DOP entre otras. Nuestro campeón. Ezequiel comenzó a los 15 años como lavacopas, luego fue ayudante de maestro pizzero. Se capacitó en forma constante, alcanzando una exitosa y extensa trayectoria. Con el tiempo se especializó en la elabo-

ración de pizza napolitana. Ortigoza, además de su labor culinaria, ha brindado asesoramiento y capacitación en la especialidad, y ha participado en competiciones internacionales, demostrando su habilidad en acrobacia con la pizza al obtener el 1º puesto en Acrobacia en Las Vegas Pizza Expo 2018.

Hace tan solo un año, Ezequiel dio un paso adelante al inaugurar su propio establecimiento, «Furore» en la Ciudad de Buenos Aires, un nombre inspirado en un encan-

CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

Es un orgullo para nuestro país y para APYCE que Ezequiel Ortigoza haya ingresado al «Hall de la Fama de la Pizza», siendo el primer argentino en recibir este honor.



tador pueblito italiano que refleja la pasión y el espíritu de su cocina.

Lorena Fernández, Presidente de APYCE que acompañó a la delegación, expresó su orgullo y felicidad por el equipo: “Este logro es el fruto de un esfuerzo colectivo, una prueba tangible de que los sueños, con dedicación y unidad, se hacen realidad. En nombre mío y de la comisión directiva, extendo mis felicitaciones a todos los que hicieron posible este triunfo para Argentina,

bajo la excepcional dirección de nuestro capitán, Diego Dávila, Director de nuestra Escuela Profesional”.

EL GANADOR DEL CAMPEONATO

El triunfador, en la sección más codiciada, el World Pizza Team, ha sido el equipo de Andrea Gallizzi, chef y mente creativa de Pizzateca, pizzería al taglio que desde el municipio de Roviano, histórico pueblo de 1.500 habitantes en el Valle del Aniene, ha llegado a Roma en la Via

Cesare Ricotti en el histórico barrio de Casal Bertone, donde en muy poco tiempo se ha convertido en punto de referencia no solo del barrio sino de muchos aficionados y curiosos que desde toda la ciudad llegan a Pizzateca para probar las especialidades producidas por el Equipo de Andrea, nuevo Campeón del Mundo. El chef Andrea Gallizzi, gracias a su larga experiencia en la cocina, ha logrado llevar los sabores tradicionales del territorio a la pizza al taglio utilizando ingredien-

tes frescos, de temporada y de calidad para crear los menús de Pizzateca.

El precioso reconocimiento de Parma es, una vez más, una señal tangible de la calidad y creatividad de todo el personal de la Pizzería de Casal Bertone. En las dos actuales sedes de Pizzateca en Roviano y en Roma podrán encontrar, probar y disfrutar, entre muchas especialidades, también la pizza al taglio con base de berenjenas que se ha convertido hoy en campeona del mundo.

Este evento reunió a 700 maestros pizzeros de 53 naciones y, en esta 31ª edición, la selección argentina demostró su talento y dedicación, reafirmando el lugar de nuestro país en el panorama gastronómico mundial.

REPERCUSIONES DE PRENSA

CLARÍN



Fue lavacopas, puso una pizzería en el Centro y es el primer argentino entre los 3 mejores pizzeros del mundo.

TN



Por primera vez la Argentina se sube al podio en el Campeonato Mundial de la Pizza en Italia.



CON ORGULLO Y ALEGRÍA COMPARTO NUESTRAS EXPERIENCIAS Y ÉXITOS EN EL RECIENTE CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA EN PARMA, ITALIA.

Como Presidente de APYCE, he tenido el inmenso honor de acompañar a nuestro equipo, representantes de Argentina, en este prestigioso evento internacional.

Nuestra selección de maestros fue guiada por un criterio de profesionalidad priorizando su calidad humana. Esta filosofía se vió reflejada en los resultados históricos obtenidos, cuando se trabaja con unidad y se persiguen los sueños con determinación, los resultados son extraordinarios.

Este año, marcamos un hito al subir al podio por primera vez para nuestro país, un logro que no solo enorgullece a nuestra entidad sino que también pone a Argentina en un lugar destacado a nivel mundial.

Ezequiel Ortigoza, propietario de Pizzería Furore y socio de APYCE, obtuvo el segundo puesto en la categoría "Pizza Napolitana STG" y dejó su huella en el "Hall de la Fama de la Pizza", siendo el primer argentino en recibir este honor.

Su logro es un testimonio de la excelencia, logrando una posición que históricamente ha sido dominada por Italia.

No puedo dejar de destacar la labor de Diego Dávila, Director de Escuela APYCE, quien lideró y seleccionó, junto a la comisión directiva, este maravilloso equipo. Gracias a su dirección y al compromiso de cada uno de los integrantes, que sacrificaron tiempo lejos de sus trabajos y familias, Argentina brilló en Parma.

Me siento honrada de dejar para la próxima gestión una entidad fortalecida. Este evento no solo delineó un nuevo capítulo para APYCE, sino también para nuestro país. Me siento satisfecha por las decisiones tomadas con nuestra Comisión Directiva. Quiero extender un agradecimiento especial a Gustavo Levinson, Alejandro González y Claudia Cacetti, quienes también formaron parte de esta experiencia inolvidable.

En conclusión, este viaje ha sido más que una competencia; fue una demostración de pasión. Vamos Argentina, hacia adelante con ese mismo espíritu en cada desafío que enfrentemos.

Lorena Fernández

Presidente de APYCE

CAMPEONATO MUNDIAL PARMA - ITALIA 2024



MDZ On-line

El importante premio que obtuvo un argentino en el Campeonato Mundial de la Pizza.



IL GLOBO

Un Argentino sul il podio Mondiale della Pizza.



INFOBAE

La gastronomía argentina en el podio: qué puesto alcanzó en el Campeonato Mundial de Pizza, por primera vez en la historia.



CADENA 9

Argentina se coloca en el podio en el 31 Campeonato Mundial de la Pizza



ANSA LATINA AGENCIA ITALIANA DE NOTICIAS

Argentina, hacia el Mundial de la pizza en Parma.



CUCINARE.TV

Mundial de la Pizza: por primera vez, un argentino subió al podio en la categoría de estilo napolitano.



TODO MISIONES DIGITAL

Argentina sube al podio por primera vez en su historia.



CANAL 12 - MISIONES

Un posadeño competirá en el Mundial de la Pizza en Italia



CAPACITACIÓN

Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos

Un curso imprescindible para el sector gastronómico



AGC Agencia Gubernamental de Control.

Curso de **BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN** **GRATUITO**

Fechas: Lunes 20 de Mayo, 27 de Mayo y 10 de Junio

Horario: 10:30 hs

Modalidad: Presencial

Lugar: Escuela Apyce, Ayacucho 333 (C.A.B.A.)

apyce

Nuestra Escuela estará dictando el curso de BPM en conjunto con la Agencia Gubernamental de Control, dependiente del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en las fechas que se detallan.

El mismo es gratuito para socios alumnos, ex alumnos y público en general.

Informes e inscripción:

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

Juntos, todo es posible!

**NUEVA
LEVADURA
SECA INSTANTANEA**



**Excelente
estabilidad**



**Rápido poder
fermentativo**



**Óptimos
resultados**



UNA MARCA LESAFFRE

En APYCE celebramos la inclusión

Es una jornada conmemorativa que se realiza anualmente el 21 de marzo desde 2006. Es una fecha reconocida por la Organización de las Naciones Unidas.



En este día, celebramos la inclusión y los logros alcanzados por APYCE en este sentido. Por tal motivo, destacamos a Mateo Kawaguchi, maestro pizzero profesional y ahora ayudante de docentes.

Mateo, quien superó desafíos y prejuicios, simboliza nuestro compromiso con un mundo donde todos tienen derecho a trabajar y desarrollarse. Su historia es un poderoso recordatorio de que la inclusión enriquece a toda la sociedad.

Cabe recordar que se evoca para concienciar sobre esta condición genética. El origen del término "Down" se remonta a 1866, cuando el doctor británico John Langdon Haydon Down lo utilizó por primera vez para describir las características comunes de las personas con esta condición. Desde entonces, los avances médicos y sociales han mejorado significativamente la calidad de vida y la inclusión de las personas con este síndrome.

¡En APYCE, demostramos con acciones que todos podemos contribuir y brillar...!

Inclusión **laboral**



Junto a Sergio Constantini, Subsecretario de Inclusión Social y Atención inmediata de GCBA.

Estamos felices de contarles que APYCE firmó un convenio con la Subsecretaría de Inclusión Social y Atención Inmediata del Gobierno de la Ciudad para realizar la capacitación de un nuevo grupo de 60 alumnos en situación de vulnerabilidad, bajo el Programa "Redes por la inclusión".

Fuimos recibidos por el equipo de trabajo del área que encabeza, el subsecretario Sergio Constantini. Se planteó dar continuidad a las capacitaciones para que los alumnos puedan lograr su inserción laboral o puedan emprender.

Para esta ocasión los cursos que se realizarán serán de Pizzas, Empanadas y Calzones, Panadería inicial, Pastas rellenas y Panadería dulce y pastelería que se llevarán a cabo en la Escuela Profesional de APYCE.

#CUATRO CORTITAS



1

NUEVAS TECNOLOGÍAS EN PANIFICACIÓN.

Softgrain, es la nueva tecnología que podría revolucionar la industria de la panadería. Implica el uso de granos y semillas enteros cocinados e infusionados previamente en masa madre inactiva dentro de la industria de la panadería. Dicho proceso, está surgiendo como una nueva tendencia dentro del sector. Esta nueva forma de hacer pan, está inspirada en la tradición panadera alemana y escandinava. Softgrain Multigrain es la combinación de granos como trigo y centeno, y semillas como pipa de girasol, amapola, sésamo, linaza dorada y linaza marrón, y masa madre inactiva de centeno. Fuente: www.the-foodtech.com

2

¿CÓMO ELIMINAR LAS BACTERIAS DEL CALZADO?

Bicarbonato de sodio y vinagre. El bicarbonato de sodio también reduce la actividad de las esporas de los hongos y puede ayudar a eliminar los malos olores. Para utilizar estos productos juntos, espolvorear bicarbonato de sodio en el calzado, por dentro y por fuera. Los investigadores detectaron en el calzado un promedio de 421.000 bacterias diferentes. En el 96% de los zapatos se encontraron las bacterias coliformes, un grupo de microorganismos cuyo hábitat son los intestinos de los humanos y los animales de sangre caliente y que habitualmente tienen presencia en las heces.



3

ENCUESTRAN NUEVA MUTACIÓN GENÉTICA EN TOMATES.

Investigadores del Instituto Boyce Thompson (Nueva York, Estados Unidos) han descubierto el mecanismo que hay detrás de la mutación en el tomate que causa la incapacidad de la planta para sentir la gravedad. Aunque, lo que es más interesante de esta investigación, es que también se descubrió que los tomates mutados, conocidos como adpresa, eran completamente resistentes a la enfermedad conocida como podredumbre apical (BER). Esta enfermedad se produce cuando las paredes internas del fruto se vuelven grises, pero la superficie del fruto se ve impecable. Fuente: <https://fundacion-antama.org/>

4

CAMBIO CLIMÁTICO Y PRECIO DEL TRIGO.

Un estudio respaldado por la Unión Europea sostiene que el cambio climático aumentará los precios del trigo y afectará más a la producción en determinadas zonas del mundo. Según este nuevo estudio, se prevé que el cambio climático modifique considerablemente la producción y el precio del trigo en el futuro. Dicho cambio se produciría incluso si se alcanzasen los objetivos del Acuerdo de París y el calentamiento se mantuviese por debajo de 2 °C.

Fuente: <https://cordis.europa.eu>





DEL 3 AL 6 DE JUNIO

Visítanos en:

FITHEP 2024
EXPOALIMENTARIA
LATINOAMERICANA

Centro Costa Salguero
Buenos Aires, Argentina

Stand 416

OPEN[®]
MAQUINAS

info@openmaquinas.com.ar

+54 9 11 6005 1000

www.openmaquinas.com.ar



MSA160P



MSA160



SA320D

MÁQUINAS PARA HACER EMPANADAS

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

Primer Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada

Organizado por APYCE, se realizará en la Ciudad de Buenos Aires entre los días 3 y 6 de junio de 2024 en el marco de FITHEP. Allí recibiremos a los grandes maestros del mundo



2024, los días 3, 4, 5 y 6 de junio en el Complejo Costa Salguero de Buenos Aires. El ganador del "Campeonato Mundial de la Pizza 2024" obtendrá como premio un viaje a Parma, (Italia) para competir en el "Campeonato Mundial de la Pizza 2025" - edición 32° que incluye: viaje, estadía, alojamiento, traslados, refrigerios, insumos, preparación e inscripciones en las distintas categorías.

CATEGORÍAS DISPONIBLES

PIZZA A LA PIEDRA

PIZZA IN PALA

PIZZA NEW YORK STYLE

PIZZA DE MUZZARELLA ARGENTINA

FUGAZZETA ARGENTINA

PIZZA GOURMET

FAINÁ CLÁSICA

PIZZA NAPOLITANA

VELOCIDAD ARMADO DE CAJAS DE PIZZAS

EMPANADA DE CARNE ARGENTINA

ACROBACIA FREE STYLE

SINDICATO TRABAJADORES
PASTELEROS
SERVICIOS BAPADOS CONFITEROS PIZZEROS
HELADEROS ALFALJEROS

FITHEP 2024
EXPOALIMENTARIA
LATINOAMERICANA

apyce
PIZZAS Y CAGAS DE EMPANADA

#BACapital
Gastronómica

BA Buenos Aires Ciudad

Argentina

Es un evento de carácter global, organizado por nuestra Asociación, tiene el apoyo del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a través de BA Gastronómica y Argentina Marca País junto a cámaras empresarias amigas, la colaboración de la Federación de

Pasteleros y el auspicio de grandes marcas. Es muy importante destacar que, por primera vez, dicha competencia - la más importante del rubro- se realiza en la República Argentina. El esperado mundial, se celebrará en el marco de la FITHEP Expoalimentaria Latinoamericana

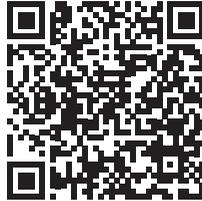
VELOCIDAD EN ESTIRADO

MASA MÁS GRANDE

INSCRIBIRTE EN EL CAMPEONATO

Ya están abiertas las inscripciones en www.apyce.org, las cuales cierran el 15 de mayo. También se puede inscribir en forma presencial en la Escuela Profesional de Maestros Pizzeros de APYCE, ubicada en la Calle Ayacucho 333 C.A.B.A., de lunes a viernes de 9 a 18H. Habrá Trofeos para el 1º, 2º y 3º puesto de cada categoría + Productos de los sponsors + Becas en los cursos de nuestra Escuela. A su vez, todos los inscriptos recibirán un "Certificado de Participación" y habrá "Premios especiales sorpresa" para los ganadores de cada categoría.

Ingresá ya en la web de APYCE para obtener más información y descubrí todas las categorías disponibles e inscribite escaneando el QR



CONDICIONES:

Para inscribirse en el MUNDIAL, el aspirante deberá acreditar la existencia actual o antecedente en la actividad gastronómica relacionada a la pizza y/o empanada en cuanto a su preparación, y además deberá acreditar ser mayor de 18 años de edad. Los cupos para ser PARTICIPANTE del MUNDIAL son limitados a un máximo de 300 (trescientos) compe-

tidores, de todas las categorías. ¡No te pierdas esta oportunidad única de presenciar el primer Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada organizado por APYCE! Prepárate para participar de este gran evento donde podrás demostrar tus habilidades y tu creatividad en un evento único que reunirá a los mejores maestros pizzeros y empanaderos del mundo. Si sos socio, tenes un importante descuento en la inscripción.

Si tenés alguna duda escribinos a mundial@apyce.org o bien por whatsapp al +54 9 11 3597-6710.



dos santos pereira & cia. s.a.
Importadores y Distribuidores

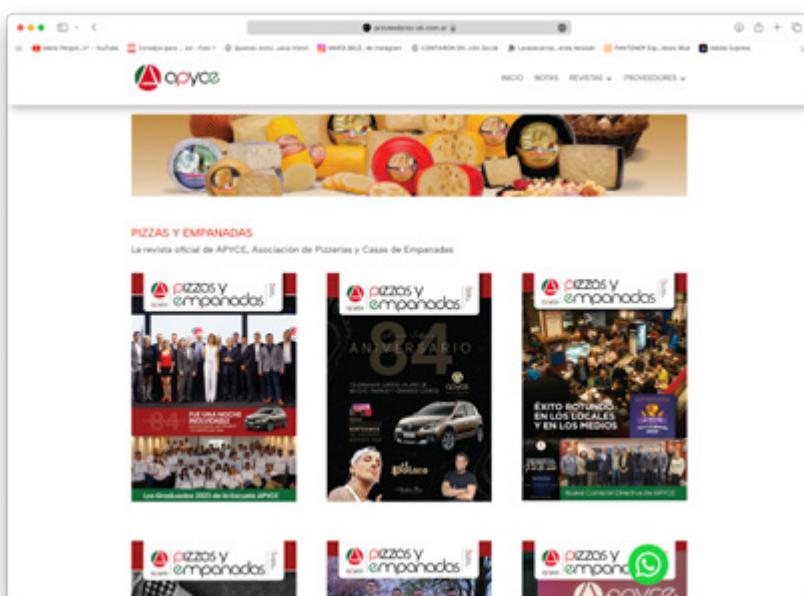
Contamos con una gran Familia

gentleman TOMATE TRITURADO
gentleman TOMATE TRITURADO
gentleman PALMITOS
gentleman PIMIENTOS MORRONES ENTEROS COMUNES
gentleman TOMATES PELADOS PERITAS ENTEROS COMUNES

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

Nuestros Lectores Digitales

La Era Digital está cambiando nuestro estilo de vida, las prácticas culturales y los modos de relacionarnos y comunicarnos. En este contexto, las audiencias en adquieren sus propias dinámicas y comportamiento al momento de consumir contenidos.



culturales acontecidos en los últimos años.

Uno de los grandes logros de nuestra revista fue haber conseguido -en tiempos disruptivos- editarla en un doble formato: papel y digital. Esto se consiguió después de una gran tarea de nuestro equipo editorial. Se desarrolló una nueva plataforma web donde la publicación no perdió su impronta: guarda su excelente pregnancia y presencia. Además, se obtuvo el mismo agradable efecto que invita al lector a acercarse a un medio digital, como si estuviese leyendo una publicación tradicional en papel.

El resultado -a través de nuestra plataforma- fue haber alcanzado en tiempo y forma a todos nuestros socios a lo largo del país. Los mismos agradecieron de este modo la llegada inmediata de la revista. En minutos la misma está en sus pantallas. Por medio de la extensa variedad de dispositivos tecnológicos, como celulares, notebook, computadoras hogareñas y a través de WhatsApp, generó una sinergia inmediata con los lectores. La revolución digital está en marcha y es así que, para no quedar fuera de época, nuestra publicación se ha sumado a estos cambios.

ESCANÉA
PARA LEER
LA REVISTA
DIGITAL



El secreto de un medio, en la actualidad, consiste en entender a su audiencia. La pasada pandemia aceleró los tiempos: estamos en una etapa de transición. Vamos dejando atrás progresivamente una sociedad analógica que, históricamente, hallaba sus contenidos de interés en diferentes formatos, entre estos los expuestos en papel. En dicha contingencia, los soportes materiales, analógicos y digitales aun conviven. No obstante los nuevos avances tecnológicos no tienen retorno. La sociedad digital se va imponiendo, privilegiando de tal modo la producción de contenidos atractivos en multipantallas personales.

Por lo tanto, la seducción que se pueda lograr sobre un lector digital adquiere una nueva dimensión estratégica: el alcance y la inmediatez con que se propaga una información en los entornos digitales, nos obliga a estar atentos en la calidad del contenido, proponiendo novedades institucionales y comerciales para incentivar la atención de la comunidad de asociados.

Con lo expresado, hace muy poco el diario *Ámbito Financiero*, después de 47 años dejó de editarse en papel. Lo mismo sucedió con *Infobae*. Es una tendencia que de a poco los medios de comunicación van aceptando. Esto es una muestra más de los cambios tecnológicos y socio-

Mesa **Gastronómica**

El viernes 1° de marzo la Directora de Desarrollo Gastronómico del GCABA, Lic. Daniela Kalinsky, visitó nuestra sede en el marco de las reuniones mensuales de trabajo de la Mesa Gastronómica, que se llevarán a cabo durante esta gestión.



Estuvieron presentes Lorena Fernández Presidente de APYCE, Gustavo Levinson (Secretario General) y Cynthia Solaro (Miembro de Comisión Directiva) de APYCE.

Queso Muzzarella Argentino

DD

DOÑA DELIA

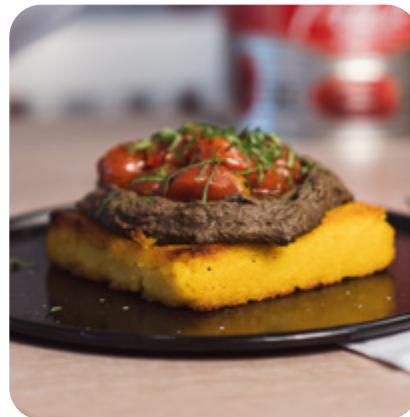
30 años
de calidad
y servicio

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

Tradición en sabores italianos



Es una pizzería familiar con una innegable raíz italiana, que se proyecta en su nombre y en la denominación de sus exquisitos productos.



Los aromas del local invitan a saborear sus tentadoras pizzas. El apetito se impone, haciendo honor al nombre de la pizzería, ya que fame significa hambre en italiano. En el lugar se pueden degustar muchas propuestas. Guido Marcolongo junto a su padre y sus 3 hermanos administran y gestionan el negocio. Él destaca que gran parte de la familia se dedicó a la venta de electrodomésticos. Pero, en la búsqueda de nuevos rumbos y guiado por Lucas, uno de sus hermanos que trabaja en gastronomía hace 15 años, surgió este proyecto.

La pizzería abrió a fines de septiembre del 2022 después de varios meses de pruebas y perfeccionar de su línea de productos. Hoy en día venden pizzas, calzones individuales, algunas entradas y postres que elaboran ellos mismos. Sus elaboraciones están hechas en un 100% con masa madre. Las pizzas son amasadas y cocinamos siguiendo un estilo más italiano, napoletano, pero con algunos aspectos más argentinos. Por empezar los bollos son el doble de grandes, son pizzas para compartir, de 8 porciones y vienen más cargadas de quesos e ingredientes con respecto a una pizza

italiana clásica. Se usa también solo salsa italiana.

Tienen además una extensa diversidad de productos veganos, lo que los hace atractivos para ese mercado también, sobre todo en la zona, ya que no está muy explotado.

El local cuenta con salón interno y externo para consumo en el lugar, con variedad de bebidas, cerveza, tragos y vinos. Además ofrecen el servicio de take away o delivery a través de su página (www.famedipizza.com.ar) o aplicaciones.

Hace poco sumaron un almacén donde venden productos importados y nacionales, desde salsas, café o fideos italianos a dulces o aceites. El negocio está ubicado en Acassuso, zona norte de Buenos Aires. Es el único que tienen por el momento, pero están en la búsqueda de otro espacio para expandirse. Poseen un staff de empleadas en las diferentes áreas de la pizzería, pero los dueños están en el día a día de la operatividad del negocio.

Son socios muy recientes de APYCE, pero conocen la Asociación hace tiempo, ya que Lucas estudió en la escuela del sindicato de pasteleros y también por los eventos que suelen hacer y los cursos.

Guido señala que en estos últimos meses, el consumo se mantuvo bastante parejo, pero están atentos puesto que ahora termina la temporada y se encuentran atentos para ver como sigue la situación actual y el impacto que les puede generar.

Finalmente, invita los lectores y a colegas a que los sigan en instagram ([@famepizza.ba](https://www.instagram.com/famepizza.ba)) para que vean sus productos y estén atentos a las novedades.

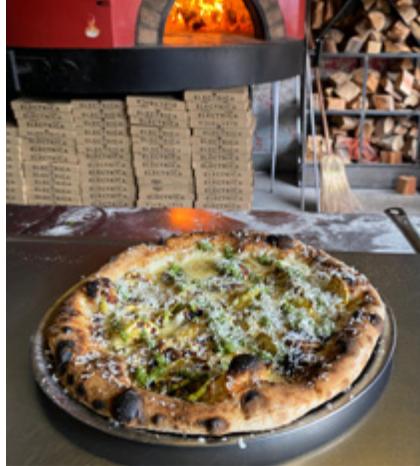


Un espacio estilo NY con alma argentina



En pleno barrio de Palermo, hay un lugar de clima relajado. La gente escucha música, a veces con algún pase de baile para luego, tomar unas buenas cervezas o tragos acompañados de tentadoras entradas y una exquisita pizza al horno de leña.





Hace más de 10 años Sebastián Levy Daniel con su socio y amigo Brian Rapaport paseaban por Brooklyn, Nueva York. En medio de esa caminata surge la idea y el nombre: “ Nos gusto el estilo grafitero de ese barrio neoyorkino. Nos gusto esa onda para que en algún momento pongamos una pizzería”.

Sebastián viene del mundo gastronómico con anteriores parrillas y restaurantes con más de cien empleados. Hace unos 4 años aproximadamente, antes de la pandemia surgió la idea de instalar una pizzería distinta, un tanto under, trash, con estilo bien grafitero, callejero, un estilo Hip Hop de los años 80, pero llevado a lo que fue el 2020, nos dice.

Así surgió esta idea que hoy se encuentra en Julián Álvarez 1295, esquina Cabrera. El lugar era un taller mecánico que ambos deciden dejarlo tal cual lo encontraron: como un taller. La fachada no se toco para que siga con esa onda industrial argento; con clima indie y Trap, para apostar más a lo argento en el contexto 2020. Es una pizzería inmersa en un escenario, bien mecánico, fabril y desprolijado; pero a la vez con la prolijidad y el máximo cuidado en la elaboración de los productos, aclara Sebastián.

El nombre Eléctrica: Parece paradójica la denominación elegida, porque todo se cocina a leña. Pero Sebastián señala que lo erigieron porque es un nombre que denota mucha fuerza y energía.

El concepto: Son pizzas vegetarianas, nada de carne. No estamos de acuerdo con la matanza de animales. Todas las pizzas y fainás son vegetarianas. Todo se cocina en horno a leña 100%.

Tenemos además entradas al horno de barro. Burrata, boñato, duraznos quedamados a la leña, etc.). Y sin dejar de la un maridaje con cervezas, vinos, tragos y kombuchas, destaca el entrevistado.

La pizzería: Tienen una estructura de personal con roles bien definidos (Gerentes, empleados, maestros pizzeros y panaderos). En horarios y días de mayor demanda hay hasta 4 personas para el despacho de pizzas. La misma se entrega ya cortada en 4 porciones, para que pueda ser tomada con las manos a modo de taco por el cliente.

Servicio y demanda: Hoy pensamos en un produc-



SOCIOS CABA - PIZZERÍA ELÉCTRICA



to que sea económico. Hay costos fijos como todo comercio. Pero la idea es que nuestro servicio sea accesible a todos, para que la gente pueda salir, comer rico y distraerse, comiendo de parado o sentado escuchando buena música, compartiendo el momento con amigos. El delivery lo realizamos con las dos marcas conocidas por todos y creemos que es adecuado y suficiente. Además tenemos un take away que funciona excelentemente bien, nos dice. Es muy cómodo para el público.

“El lugar es muy informal. Hoy una pizza está 7 dólares, una cerveza 2 o 3 una fainá . Aclaro esto: - Lo digo en esta moneda por la propia inflación y para que la nota tenga vigencia años después. Preferimos ganar por volumen y no poner precios altos que la gente no pueda pagar [...] esto tiene que seguir y queremos que la persona siga viniendo, pero que no le signifique un gasto importante, que venga y que la pase bien”.

Características del producto: Son pizzas con masa trabajada al es-

tilo napolitano. Pero, el producto final no es una pizza napolitana. Elaboran una masa con mucha agua, con un poco de aceite de oliva, sal, muy hidratada, muy elástica, muy liviana. Se trabaja con 48 horas de fermentado en frío, con harina orgánica al 100%. Es solo masa madre, no utilizan ninguna levadura, y sale un producto espectacular. Para el caso, tienen una línea de sabores bien argentinos: la clásica argenta con mucha muzzarela, tomate, orégano y aceitunas verdes con borde fino y con gran variedad de topping (ingredientes agregados a gusto): hojas de albahaca, calabaza, quesos, salsas de tomate; todos llegan hasta el borde. Hay una variedad de 10 a 11 pizzas dependiendo la estación, como la de espárragos o alcauciles, con tomates cherry amarillos. Hay otra con hongos portobellos “la magic mushroom”, a la cual se le agrega aceites de trufas y parmesanos. Hay pizzas con papas muy finitas y crocantes y otras como la 4 fantásticos con cuatro quesos

con almíbar agrídulce.

Para finalizar la entrevista, Sebastián nos comparte su mirada sobre este año: En el 2024 sabemos que seguirá la inflación y que todo aumenta en dólares. Vemos una economía que se va dolarizando es este contexto inflacionario. Una pizza valía 3 o 4 dólares, hoy al cambió sale aproximadamente siete dólares. Asimismo, mantendremos precios bajos para que la gente siga viniendo. En síntesis tendremos aumento de sueldos junto a precios finales con mucha cautela. Por otra parte tenemos en proyecto abrir otro local este año con un menú más amplio, dependiendo del tamaño del local que encontremos. Pronto habrá novedades de nuestra expansión por ahora sin franquicias. Gerenciamos nosotros con nuestra calidad y atención. Queremos el control total de nuestra empresa, mucho más personalizada. Conocemos a APYCE hace 4 años y cuándo podemos, nos sumamos a las actividades que propone la Asociación.



LA FARFALLA

PRODUCTOS LÁCTEOS



La calidad es nuestro prestigio

☎ 4248-2855 / 4202-3370
2114-9447

info@lacteoslafarfalla.com.ar

**MOZZARELLA
RICOTTA . QUESOS**



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



MANJARE
— Fotografía de Placeres —

📍 fotografiadeplaceres 📷 fotografiadeplaceres ☎ 11-3037-7474 ✉ fotografiadeplaceres@gmail.com

NUEVA OFERTA ACADÉMICA DE NUESTRA ESCUELA PROFESIONAL

Cursos cortos mayo de 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.



CURSOS CORTOS

PIZZA A LA MOLDE Y A LA PIEDRA 2 Jornadas

Un clásico en nuestros cursos cortos para aprender los primeros pasos y técnicas en el mundo de la pizza.



Días jueves 02 y jueves 09 de mayo
en el horario 18 a 21hs.



CURSOS CORTOS

EMPANADAS TUCUMANAS Y SALTEÑAS 2 Jornadas

Secretos y sabores típicos de estas tradicionales empanadas, se verán reflejados en sus masas y rellenos.



Días viernes 03 y viernes 10 de
mayo en el horario de 10 a 13 hs



CURSOS CORTOS

PIZZA A LA MOLDE Y A LA PIEDRA 2 Jornadas

Un clásico en nuestros cursos cortos para aprender los primeros pasos y técnicas en el mundo de la pizza.



Días jueves 16 y viernes 17 de mayo
en el horario de 10 a 13hs



CURSOS CORTOS

MEDIALUNAS Y CROISSANT Tres jornadas

Medialunas de manteca de grasa y los mejores croissant sin secretos. Con una fácil elaboración, pero con el mejor resultado.



Días miércoles 15 miércoles 22 y mié-
ércoles 29 de mayo en el horario de 10 a 13 hs.

Les presentamos innovadoras propuestas de capacitación y formación continua. Las mismas siempre responden a las exigencias del dinámico mercado laboral gastronómico. La Escuela te prepara para estos desafíos. Seguimos forjando los mejores profesionales. Ese es nuestro compromiso.



CURSOS CORTOS

COCINA TÍPICA ARMENIA 2 Jornadas

Menú completo de entrada principal y postres típicos de esta cocina de la mano de una verdadera profesional en el tema.



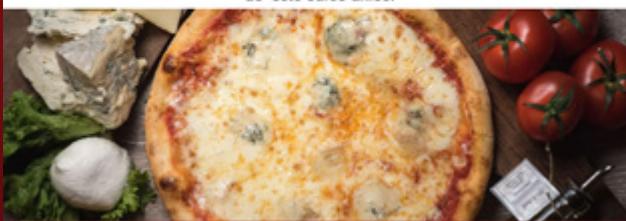
Días lunes 20 y lunes 27 de mayo
en el horario de 18 a 21 hs.



CURSOS CORTOS

ESTILOS ITALIANOS EN PIZZA Tres jornadas

Nuevo curso para incursionar en estos nuevos estilos, de la mano de nuestro mejor maestro, quien pondrá todos sus conocimientos para poder capacitar en estas tres jornadas intensivas. Masas, cocciones y cubiertas forman parte de este curso único.



Días martes 28 miércoles 29 y
jueves 30 de mayo en el horario



CURSOS CORTOS

ALFAJORES Y COOKIES 2 Jornadas

Alfajores estilo Mar del Plata, alfajores de Maicena y cookies de chocolate con pasas, avena y nuez.



Días viernes 24 y viernes 31 de
mayo en el horario de 10 a 13 hs



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

La importancia de ser parte de la Gran Familia de Apyce

En APYCE buscamos estrategias de crecimiento, de formación y capacitación permanente. Fomentamos la promoción, la resolución de problemas e incentivamos el acompañamiento al socio. Facilitamos de igual modo el asesoramiento técnico, contable y legal. Bregamos por sus intereses y los mayores beneficios a través de convenios, entre otras tantas acciones institucionales.



VENTAJAS Y BENEFICIOS DE PERTENECER

Como pizzeros y empanaderos, los invitamos y convocamos a que, si aún no se han hecho socios, formen parte activa de nuestra comunidad.

Para ello, podrán completar el formulario que encon-

trarán en nuestra web y enviarlo a: consultas@apyce.org o bien contactarnos telefónicamente.

Es indiscutible que el problema de uno, puede ser el de otros y que, las soluciones de unos, pueden ser para otros también.

Ser parte de nuestra Asociación, les permitirá aprender de nuestros pares, compartir preocupaciones, soluciones, aciertos y de los errores, que también nos forman.

Asimismo, efectuamos charlas, desayunos, variados encuentros especiales, informativos y temáticos. Realizamos además, eventos multitudinarios que nos permiten difundir la elaboración de nuestras pizzas y empanadas, con activa participación del asociado. De este modo, difundimos y promovemos nuestros nobles productos.

Los esperamos con los brazos abiertos.



Novedad !

Hornos Power-Hot®

- El mejor precio del mercado
- Totalmente en acero inoxidable
- La cocción más pareja
- Envíos a todo el país
- Servicio técnico multimarca y garantía



www.hornospowerhot.com.ar

4299-8078 / 11 3370 2866



Escaneá el QR
y asociate

APYCE

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

11-6177-9853

consultas@apyce.org

Horario: Lunes a Viernes
de 9 a 18 hs.



CAPACITACIÓN

Beneficios del 100% para Socios

Tenemos 5 carreras profesionales anuales y cada mes inician 6 cursos cortos de alto nivel educativo. Si sos socio de APYCE, tenés 100% de bonificación en hasta 2 carreras anuales y/o 2 cursos cortos por mes, para vos o tus empleados.

¡En APYCE ESCUELA el que cocina sos vos!

Las carreras se trabajan con módulos prácticos y teóricos para que al finalizarlas tengas un perfil profesional sólido con orientación a la inserción al mundo laboral. Comienzan en marzo.

¡No te quedes afuera!

Contactanos para más información.

ESCUELA APYCE:

(+54 9) 11 2344-0567

O ingresá en:

<https://apyce.org/escuela-apyce>

MENDIA

LÍNEA SALUDABLE

PRODUCTOS
APTO VEGANO 100% VEGETAL

MENDIA 400g
PAN CON SALVADO 380g

HOY PUEDE SER UN MENDIA!

www.mendia.com.ar Seguíenos:

CD **CARINA D'AMATO**
BIENES RAÍCES

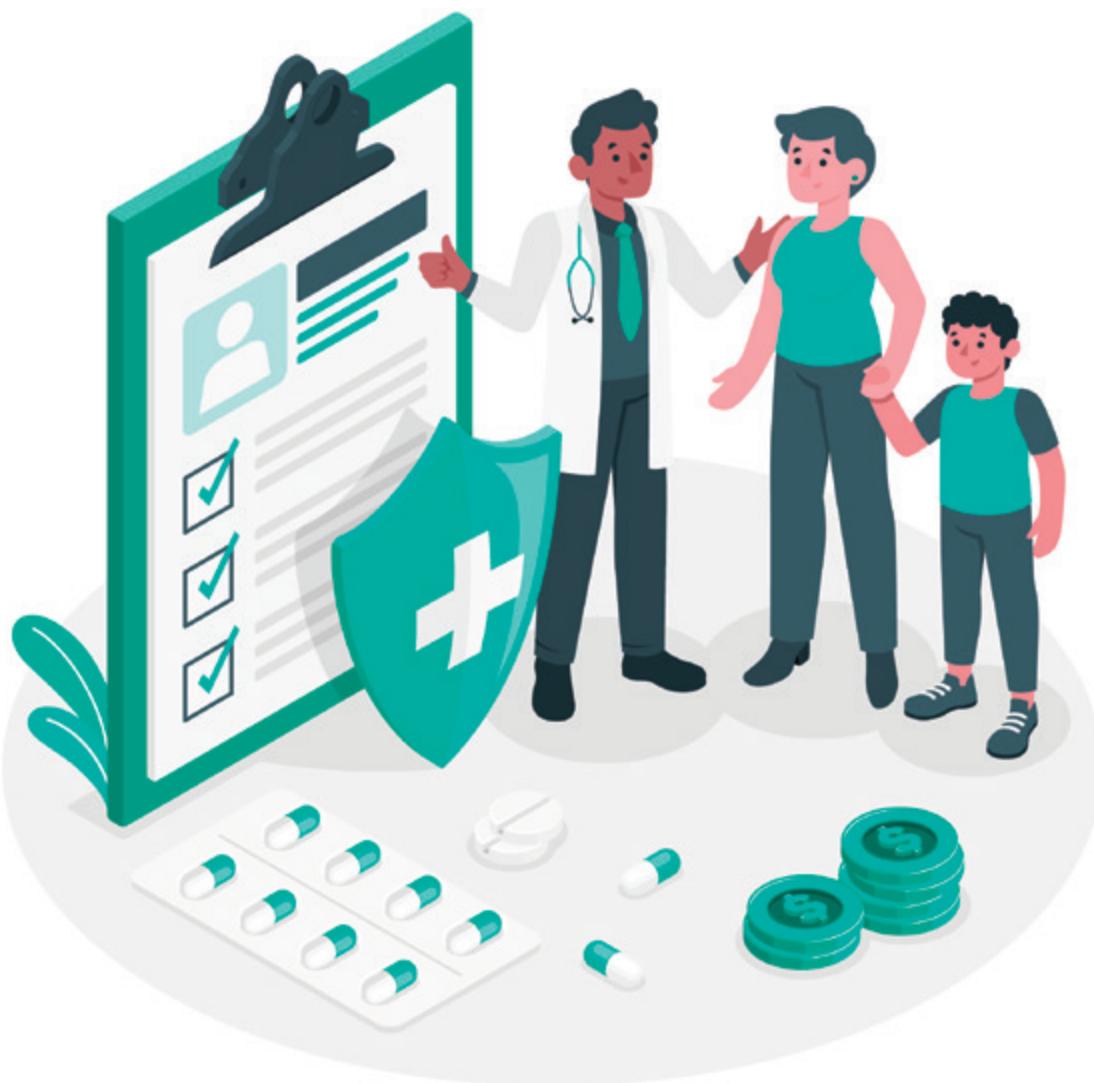
LOCAL EN VENTA
PATIO DE COMIDAS
PLAZA COMERCIAL HUDSON

CERCANO A 11 BARRIOS CERRADOS

www.carinadamatobienesraices.com.ar
Acc. Autop. Ricardo Balbin 5365, Hudson

Cel.: 11 5341 2424
carinaandreadamato@gmail.com
IG: carinadamatobienesraices

Desregulación de las Obras Sociales y empresas de medicina prepaga



Como parte de su programa de medidas tendientes a desregular la actividad económica en general y a partir de las leyes y decretos que actualmente contemplan la libre elección del agente de seguro de salud que brinde las prestaciones médico – asistenciales

En tal sentido consagran la libre elección de su obra social (opción de cambio) por parte de los beneficiarios del Sistema Nacional del Seguro de Salud, (trabajadores que presten servicios en relación de dependencia, sea en el ámbito privado o en el sector público, los empleados de casas particulares, los contribuyentes adheridos al monotributo, etc. entre cualesquiera de las entidades incluidas en la ley 23.660). Para ello el Gobierno Nacional publicó dos decretos con vigencia a partir del 01/03/2024, que fundamentalmente incorporan la competencia entre las obras sociales y las empresas de medicina prepaga. En lo que respecta a la sistematización y adecuación de la reglamentación del derecho de opción de cambio por parte de los beneficiarios del sistema nacional del seguro de salud, se elimina el artículo que disponía que la opción de cambio podrá ejercerse sólo una vez al año durante todo el año calendario haciéndose efectiva a partir del primer día del tercer mes posterior a la presentación de la solicitud; en su lugar la nueva norma establece que el derecho a la libre elección podrá ejercerse por el plazo y de acuerdo con el procedimiento que determine la Superintendencia de Servicios de Salud y se hará efectivo a partir del primer día del mes siguiente a la formalización de la solicitud. El plazo

mínimo de permanencia no resultará aplicable para aquellos beneficiarios que, encontrándose afiliados a un Agente del Seguro de Salud, hayan elegido a una Entidad de Medicina Prepaga como prestadora de su cobertura médica y ésta se encuentre inscrita en los Registros establecidos las leyes vigentes que regulan las obras sociales y la medicina prepaga; en este último supuesto podrán ejercer el derecho a la libre elección hacia esa misma Entidad de Medicina Prepaga. Los afiliados que hubieren cambiado de agente de seguro deberán permanecer en ella el tiempo mínimo que determine la Superintendencia de Servicios de Salud, el que nunca podrá ser superior a un año, y vencido ese plazo, podrán volver a ejercer esa opción.

Con el objetivo de que las modificaciones introducidas sean operativas, el Poder Ejecutivo instruyó a la A.F.I.P. y la Superintendencia para que adopten las medidas complementarias que resulten necesarias.

En cuanto a la reglamentación del sistema, entre otros puntos:

se incorporan las empresas de medicina prepaga a toda la normativa, lo que implica la libre elección entre estas y las obras sociales

se elimina la prohibición a los beneficiarios de estar afiliado a más de un agente de seguro.

Los beneficiarios ya no deberán permanecer obligatoriamente un año en la Obra Social de su actividad al ingresar a un nuevo empleo.

Los beneficiarios podrán elegir una Obra Social o Prepaga -que se registre para tal fin- al comenzar un nuevo empleo, sin ningún tipo de intermediación. Los beneficiarios podrán ejercer el derecho de libre elección una vez al año, en cualquier momento desde el inicio de la relación laboral.

Por último, en lo que respecta a la reglamentación del marco regulatorio de medicina prepaga, dichas empresas se encuentran obligadas a aportar al Fondo Solidario de Redistribución por el total de la cuota que reciben. Este aporte, del 20%, fue criticado en los últimos días por la Unión Argentina de Salud (UAS), Confederación que nuclea a la mayoría de las organizaciones de medicina privada. El objetivo principal del fondo mencionado es el reintegro de dinero a las obras sociales por tratamientos complejos y costosos a través del Sistema Único de Reembolsos (SUR) y también se encarga de subsidiar a las obras sociales más pequeñas para que éstas puedan cumplir con el Programa Médico Obligatorio (PMO) que establece el Ministerio de Salud de la Nación.

C.P. Salvador Pesoa
Estudio Rodríguez Aparicio

MPZ PEDRO ZAMBON E HIJOS

**80 AÑOS
FABRICANDO
CALIDAD**

LIDER EN AMASADORAS ESPECIALES PARA MUZZARELLA, CONSTRUÍDAS EN HIERRO Y ACERO INOXIDABLE



BATIDORA PLANETARIA
de 10 y hasta 60 lts



**HORNOS
CONVECTORES**



SOBADORAS
de MESA y de PIE



AMASADORAS
de 20 y hasta 150 kg

Amasadoras, Sobadoras y armadoras de pan y medialunas. Batidoras, Ralladoras, Hornos. Trinchadoras. Equipamientos de acero inoxidable

**Sinónimo de calidad.
Entregas en todo el país**

Av. Pte. Perón 3460-(1754) San Justo-Pcia. de Bs. As.-Telefax: 4484-9566/9357 - E-mail: info@pedrozambon.com.ar www.pedrozambon.com.ar

LOS CUMPLEAÑOS DE NUESTROS SOCIOS

MUY FELIZ ANIVERSARIO

Para nuestra Asociación, es siempre un placer y por otra parte, una obligación recordar estas fechas tan significativas. Los aniversarios cristalizan la labor permanente e incansable de nuestros colegas a lo largo de los años. Por tal motivo, todos los que integramos la Asociación, enviamos un fuerte abrazo y brindamos por ustedes, augurándoles muchos años más de próspero crecimiento.



AÑO DE FUNDACIÓN

2014
2013
1979
1971
1957
1990
1983
1980
2011
1961
2009
2020
2018
2018
2015
2007
1943
2006
1983
2015
1967



NOMBRE

PIZZA ONE
IL MIGLIORE VILLA CRESPO
ATLANTICO
LA VENTANA DE WILLY
EL SOL DE GALICIA
PIZZA BOOM
LA REINA
SAN MIGUEL PIZZA
LO DE ROSA
LA PLACITA
PIZZERÍA TINO
TANNO'S PIZZERÍA
DIGUI S.A.S. (LA EMPANADERÍA)
PIZZERÍA DE PRIMERA
LA TIENDITA
LA FIAMMA
PIZZERÍA GINO
LOS EMILIOS
PIZZERIA ALDO
LOS MUCHACHOS DE PUNTO Y BANCA
EL VIRREY



ANIVERSARIO

1 MARZO
5 MARZO
10 MARZO
18 MARZO
1 ABRIL
1 ABRIL
1 ABRIL
9 ABRIL
9 ABRIL
15 ABRIL
18 ABRIL
25 ABRIL
27 ABRIL



ANIVERSARIO 22/23

10
11
45
53
67
34
41
44
13
63
15
4
6
6
9
17
81
18
41
9
57



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

Entrega de **Certificados**

Seguimos formando a los mejores profesionales



El día 10 de abril de este año, en el marco de nuestra Escuela Profesional, se entregaron los correspondientes certificados de Ayudante de Panadero y Ayudante de Pizzero. Finaliza así la primera parte de esta capacitación con la gente del proyecto de Vinculación institucional del GCBA.

Estuvieron presentes en la entrega, Gabriel Mraida: Ministro de desarrollo Humano y Hábitat / Sergio Constantino: Secretario de Inclusión social y atención inmediata /

Rosario Angelillo: Directora general autonomía y revinculación / Ricardo Fasanella Gerente operativo de vinculación institucional. Junto a ellos los docentes encargados de dicha capacitación Víctor Liendro y Daniel Viscardi por Apyce.-

Agradecemos a todos la confianza depositada en nuestra institución para llevar adelante esta capacitación, que ayudará a la vinculación laboral de quienes hayan participado.



SI NECESITA EFICIENCIA... LLAMENOS

CALIDAD
PRECIO
SERVICIO

DESDE HACE 90 AÑOS PROVEEMOS:

- Harina técnica fuerza (tipo manitoba) • Sémola Rimacinata
- Harinas de trigo 000 y 0000 • Semolines
- Harina de garbanzos y una amplia gama de productos

Entregas inmediatas en camiones propios

LA NUEVA manera S.A.



Riglos 733 (C1424AFO) Cdad. Autónoma de Buenos Aires - Tel. 4923-1178/2535 | 4921-4000 | 4925-5119
email: distrihar@fibertel.com.ar | web: www.distrihar.com

estudio



CREAMOS TU IMAGEN



TU LOGO
TUS FOTOS
TU SITIO WEB
TUS REDES
TU TIENDA ONLINE
TU PACKAGING
TUS ACCESORIOS

estudio



SERVILLETERO
Y AZUCARERO
CON GRÁFICAS
INTERCAMBIABLES
SWEET BLOCK®

DISEÑO Y PRODUCCIÓN
BY ESTUDIO 3C



11 3561 7333
11 6222 4002

INFO@ESTUDIO3C.COM.AR
WWW.ESTUDIO3C.COM.AR

Empresas sanjuaninas se suman a nuestro portal

Funcionarios de la Dirección de Comercio Exterior del Ministerio de la Producción de San Juan se reunieron en APYCE.

Buscan posicionar productos de la provincia cuyana en locales gastronómicos de CABA. Más beneficios para nuestros asociados.



En línea con la premisa de impulsar las ventas a otros mercados del país y recuperar las exportaciones, desde el Ministerio de Producción de San Juan, se trabaja en la promoción de productos agroalimentarios de dicha provincia, vinculados al turismo y la gastronomía. Fue en este marco que, funcionarios de la dirección de Comercio Exterior y de inversiones, se acercaron y reunieron con nuestras autoridades, ya que la Asociación nuclea más de 6.000 locales a lo largo de todo el país.

De esta manera, se busca posicionar productos como vinos, aceites de oliva, aceitunas, salsas de tomate, condimentos, cebollas, ajos, pimientos, espárragos, tomates frescos y alcauciles, entre

otros. En función del encuentro, se trabajó en la inclusión de empresas sanjuaninas como Proveedores en el Banco de datos de APYCE y en la coordinación de eventos conjuntos con CABA para promover la oferta productiva de la provincia. De la reunión participaron nuestra Presidente Lorena Fernández; el secretario General, Gustavo Levinson; y el Sr. José Seguí, funcionario porteño. También asistieron el director de Comercio Exterior, dependiente de la Secretaría de Coordinación para el Desarrollo Económico, Daniel Alonso; el director de la Agencia de Inversiones San Juan Martín Palis; junto a Carolina Marino, responsable Unidad de Inversiones; y José María Iglesias, coordinador de diferentes programas.



San Juan
Gobierno

Ministerio de **Producción,**
Trabajo e Innovación





pIZZAS y
empanadas

CLIENTES, PROVEEDORES Y LECTORES EN CONTACTO PERMANENTE

Frente a la situación actual han crecido las dificultades y nuestra revista está a su disposición en diversos formatos.



IMPRESA

Versión original en papel.
Distribución por correo.



VIA E-MAIL

Versión digital.



TODO EL AÑO

www.apyce.org



DIGITAL ONLINE

www.proveedores-ok.com.ar

PARA SUSCRIBIRSE O PUBLICAR EN PIZZAS Y EMPANADAS

producciones@martinsaenz.com.ar | 4372 8443



[/produccionesmartinsaenz](https://www.facebook.com/produccionesmartinsaenz)



[@produccionesmsaenz](https://www.instagram.com/produccionesmsaenz)

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



LA CAPACITACIÓN CONTINUA EN LA EMPRESA MODERNA

La capacitación continua (upskilling) es una herramienta crucial que las organizaciones de hoy en día. La misma se debe considerar como una forma de cerrar las brechas relacionadas con la participación y la retención de los empleados. De hecho, la tasa de rotación en los EE. UU. es del 20,3% desde el 2016. La cuestión se ha compactado aún más por el hecho de que el 33% de los empleados en dicho país, se consideraron comprometidos con sus puestos.

En este sentido, vale diferenciar el upskilling, que es un programa de capacitación, cuyo objetivo es mejorar y potenciar las habilidades existentes en el personal de empresa; mientras que en el reskilling se trata que el personal adquiera habilidades completamente nuevas para adaptarse a los cambios en el mercado laboral.

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.

Tus Pizzas ya no serán las
mismas con esta
Muzzarella



LA TARANTELA

Conoce todos nuestros productos
www.latarantela.com

Seguinos!

 /Quesos.LaTarantela/
 @latarantelaquesos



Barraza[®]

Fabricantes de muzzarella quesos y ricota



* Libre de gluten, sin tacc. Corresponde sólo y exclusivamente al producto dentro de su envase original.

Seguinos en    