



PIZZAS Y empanadas

188
ABR
MAY
2023
AÑO
39



CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA 2023
DESTACADA PRESENTACIÓN
DEL EQUIPO ARGENTINO



¡Nuestro camión cocina y más de una decena de pizzeros solidarios de Apyce viajaron a Misiones!



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/molino_campodonico)

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

Impulsados por los proyectos



Queridos amigos y colegas, me es grato estar presentado un número más de nuestra tradicional edición y compartir con ustedes novedades de APYCE.

Los primeros meses del año acumularon una importante cantidad de proyectos que demandarán esfuerzo y dedicación. Sé que es un año especial, con elecciones nacionales, lo que representa siempre un foco de expectativa que repercute en la actividad comercial, adicionando otro componente al complejo contexto macroeconómico.

Pero, en este mundo moderno y dinámico, nuestra Asociación está dispuesta a evolucionar con la sola finalidad que progresen los asociados, el sector y nuestro querido país. Como empresarios responsables pretendemos mejorar las reglas, pero también ofrecer empleos de calidad, sustentabilidad y aportar a la economía.

Para ello es importante el trabajo que avizoramos desde nuestra sede, donde estamos dispuestos a implementar un proyecto de mediano y largo plazo en el que pretendemos potenciar la industria que representamos.

En nuestras carpetas abiertas se encuentran proyectos de diversa índole:

- Legislativos (para mejorar, eliminar o implementar políticas constructivas y favorables a la comunidad empresarial).
- Innovación, para modernizar el sector con tecnología y maquinarias;
- Inversión, con acceso al crédito.
- Formación, potenciando la capacidad de los empresarios y trabajadores;
- RSE, mejorando los procesos, la inclusión alimenticia y la calidad de los productos que se expenden.

Se trata de proyectos ambiciosos, donde se requieren importantes plataformas. Por ello comenzamos con importantísimas adecuaciones en nuestra entidad: actualizamos el Estatuto y obtuvimos la autorización del Ministerio de Trabajo de la Nación para federalizar el alcance de la representación, que ahora abarca gran parte del territorio nacional; dos hechos trascendentales e históricos para la institución. En la próxima edición seguramente podré transmitirles nuevos hitos de APYCE.

Como siempre, me despido, invitándolos a participar, son bienvenidos para sumar experiencias.

Lorena Fernández / Presidente

pizzas y empanadas

188 ABR - MAYO 2023 - Año 39

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
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.

Asociados a APTA
Asociación de la Prensa Técnica y Especializada Argentina



*Asegurando calidad para brindarles
un producto de excelencia*



Sumario



- 03/ Editorial
- 06/ Argentina en el top 10 - World Pizza Championship
- 10/ Día internacional de la Pizza
- 13/ Visitando pizzerías emblemáticas
- 14/ Día internacional de la Empanada
- 16/ International Pizza Expo 2023 - Las Vegas
- 17/ Reunión en la Secretaría de Industria de la Nación
- 18/ Con la Ministro de Trabajo de la Nación, Kelly Olmos
- 19/ Apyce con el presidente del Banco Bice
- 20/ Socios CABA: El Barrilete
- 22/ Socios CABA: Pizzería Factory
- 23/ 65 aniversario de Pizzería Roma
- 24/ Expo empleo barrial 2023
- 25/ Gran evento solidario en la ciudad de Posadas
- 26/ Curso de Manipulación de alimentos
- 28/ Escuela Apyce: Cursos cortos de mayo y junio
- 35/ Aniversarios de socios
- 37/ Portal proveedores
- 38/ Asesor contable
- 41/ Destacados de la Escuela
- 42/ Breves

EMPAMEC M2000X4PLUS

Máquina conformadora de empanadas



PUEDEN SER OPERADA POR UNA SOLA PERSONA

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.

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

PRESERVA EL SABOR NATURAL DE LA MASA



Empamec

Alvear 2083, Banfield, Bs As

+54 9 11 2737 0842

www.empamec.com.ar

Argentina en el TOP 10

Como todos los años, el equipo argentino de maestros pizzeros, participó del “Campeonato Mundial de la Pizza” que se organiza en Parma (Italia), donde demostró una vez más una sólida performance.



Nuestros maestros pizzeros, encabezados por el director de la Escuela profesional Javier Labaké, demostraron con creces su alta performance internacional.



En esta instancia logramos un 6° (sexto) puesto en la categoría "Pizza Napolitana". La excelente posición fue alcanzada por Mauro Dávila, quien compitió contra 100 participantes. El año pasado, su hermano, Diego Dávila había obtenido el 14° (decimo cuarto) puesto sobre 74 competidores en la misma categoría. lo que demuestra que año tras año los participantes de argentina mejoran sus posiciones.

El maestro expresó lo siguiente: *"Siendo la pizza "Napolitana" (STG "Especialidad tradicional garantizada) declarada por la UNESCO como patrimonio intangible de la humanidad, propiedad e insignia de los italianos, haber obtenido esta posición, no lo esperaba, menos compitiendo contra cien participantes del mundo. Este es el segundo año consecutivo que participo del Mundial y es la primera vez que compito en esta categoría"*

De igual manera, en este evento, Maximiliano Mieres (ganador del "Campeonato Argentino de la Pizza y la Empanada" en el año 2019) obtuvo un séptimo puesto en la categoría FreeStyle, en la que brindó un espectáculo de excelencia. Con una coreografía perfectamente sincronizada con la música, Mieres demostró su habilidad para hacer acrobacias sorprendentes sin el sentido de

la vista, realizando parte de la presentación con los ojos vendados. Su actuación fue una demostración de su increíble talento y habilidad en la ejecución de acrobacias de alto nivel.

UNA GRAN SELECCIÓN

Nuestros maestros pizzeros, encabezados por el director de la Escuela profesional Javier Labaké, demostraron con creces su alta performance internacional. Este evento, el más importante del mundo en su área, reunió a más de 45 países y 800 participantes de diferentes rincones del planeta.

Nuestro equipo se emplazó en una casa donde se realizaron las pruebas. En su estancia en Parma visitaron diferentes instalaciones, donde eligieron los ingredientes, materias primas y todos los elementos necesarios para elaborar las masas y sus cubiertas.

La consigna de nuestro equipo para este campeonato fue buscar la combinación de sabores equilibrados en pocos ingredientes. Cada uno de ellos, representan un sabor auténtico y diferenciador de lo tradicional.

APOYO DE UNA GRAN MARCA

Nuestros maestros que compitieron en abril pasado, contaron con el apoyo de **Le 5 Stagioni** con diferentes tipos de harina que se utilizaron en el certamen. Dicha marca es reconocida a nivel mundial



MAXIMILIANO MIERES
Campeón Argentino 2019. Compitió en las categorías Pizza Clásica, Napoletana y Free Style de acrobacias. Es la primera vez que participa del certamen.



CRISTIAN ABARZÚA
Campeón Argentino 2022. Compitió en Pizza Clásica, Napoletana y Pizza a la Pala. Es debutante en el World Pizza Championship.



DEMIÁN PINTO
Sub Campeón Argentino 2022. Compitió en Pizza Clásica, Napoletana y Pizza a Due. Esta fue su primera participación internacional.



MIGUEL VILLALBA
Campeón Argentino 2013, 5to mejor clasificado del Mundial 2022 en categoría Triatlón. Participó en Pizza Clásica, Napoletana y Pizza a la Pala. Es su cuarta participación.



MAURO DÁVILA
Mejor clasificado Mundial 2022, 4to puesto en Pizza a la Pala Mundial 2022. Compite en Pizza Clásica, Napoletana y Sin Gluten. Segunda vez que participa.



DIEGO DÁVILA
4to puesto en Pizza sin gluten y 11º en Pizza Napoletana Mundial de la Pizza, Parma Italia. Compite en Pizza Clásica, Napoletana y Pizza in Teglia. Sexta vez que participa.



JAVIER LABAKÉ
Director la Escuela Profesional de APYCE, fue el Capitán del Equipo Argentino. Compitió en Pizza Clásica, Sin Gluten y Pizza a Due. Es su exta vez que participa.

por su máxima calidad e innovación. Ofrece principalmente sus productos a pizzerías y panaderías. Los mismos están elaborados a base de granos cuidadosamente seleccionados y técnicas de molienda avanzadas para ofrecer una experiencia de masa excepcional.

UN CAMINO RECORRIDO

Recordemos que el año pasado, también, en la categoría "Napolitana" (STG- Especialidad tradicional garantizada), donde se habla de la pizza declarada por la UNESCO como patrimonio intangible de la humanidad, propiedad e insignia de los italianos, nuestro país obtuvo el

puesto 14º, mediante la habilidad de Diego Dávila Gasco, sobre 74 participantes calificados y certificados para dicha categoría.

Estos logros no solo representan la excelencia y dedicación de los miembros de la selección argentina, sino también la importancia de trabajar juntos como equipo. En APYCE, sabemos que cada persona tiene una función importante en este proceso, y solo trabajando juntos se pueden alcanzar los objetivos. En la última edición del campeonato realizada el año pasado, Argentina participó de la categoría "World Pizza Team" donde compitió con veintidós (22) equipos de diferentes países. Los siete (7) primeros

puestos fueron para equipos italianos. El equipo argentino obtuvo el octavo lugar convirtiendo a la pizza "argentina" en la segunda en importancia a nivel mundial.

Los resultados de este año y las que nos antecedieron es el resultado del enorme trabajo de todo un equipo de grandes profesionales. Felicitaciones a todos los miembros de la selección por su increíble desempeño representando a nuestro país en el mundo.

El Campeonato Mundial de la Pizza es una gran oportunidad para que los maestros pizzeros argentinos muestren su talento y creatividad en un escenario internacional.



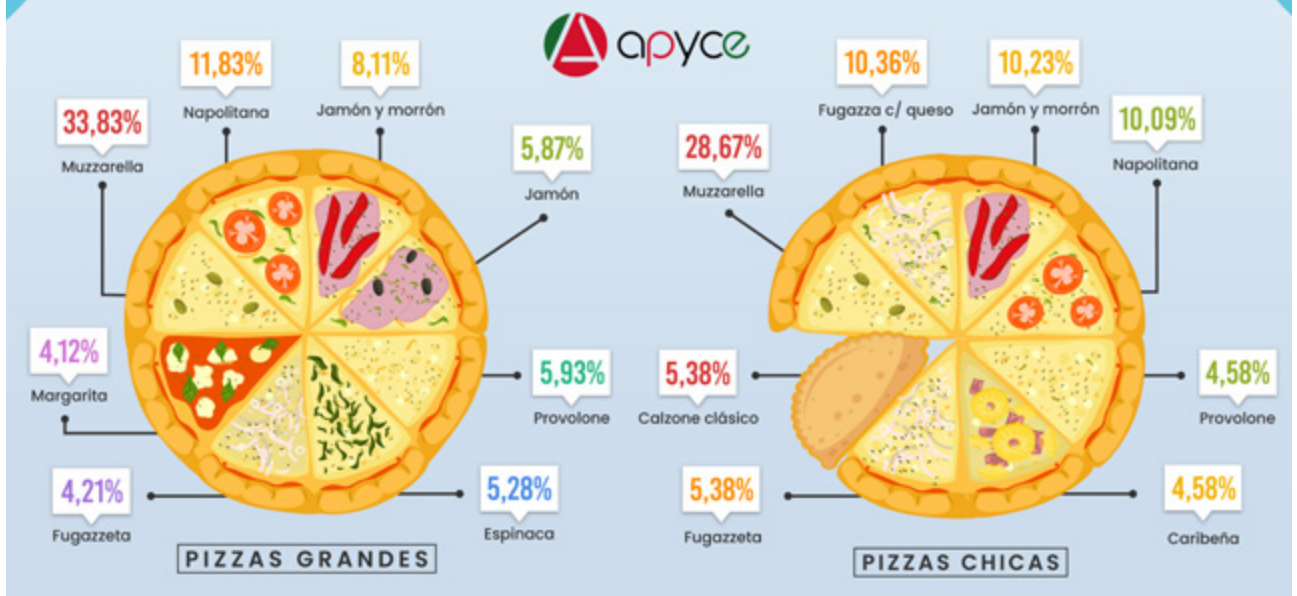
9 DE FEBRERO

Día internacional de la Pizza

El 9 de febrero se celebró el “Día Internacional de la Pizza”. Una deliciosa ocasión para saborear uno de los platos más amados en todo el mundo. 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 culinario entre generaciones.



SABORES DE PIZZA MÁS CONSUMIDOS



La pizza es una comida tradicional que ha ganado popularidad en todo el mundo y se ha convertido en una de las opciones favoritas para compartir con amigos y familiares en toda ocasión. Es la protagonista ideal cuando nos reunimos para disfrutar un partido de fútbol, a la salida del teatro, o para ver nuestra serie favorita. Pizza se dice "Pizza" en todo el mundo y es sinónimo de amigos y felicidad.

Hoy en día en Argentina contamos con la más amplia variedad, desde la tradicional muzzarella hasta las opciones más innovadoras como las veganas, NY style, de masa madre, con o sin ananá, con la fainá fría o caliente. Hay pizzas para todos los gustos.

Ese día representa una oportunidad perfecta para apoyar a las pizzerías locales y a los pizzeros argentinos. Ellos son una parte importante de la economía local ofreciendo un amplio abanico de alternativas y alta calidad.

¿Cuáles son las variedades más populares en Argentina?

¿Qué es lo que hace a una pizza perfecta? ¿Cuál es el secreto de una buena pizza?

Claramente podría ser una discusión interminable sin embargo, existen algunas variedades que son particularmente populares entre los argentinos. Según un estudio realizado por Apyce, la Asociación de Pizzerías y Casas de Empanadas de la República Argentina, la pizza de "muzzarella" es el sabor favorito por todos los argentinos ya sea en tamaño grande o chicas.

Hablando de pizzas grandes

La pizza de muzzarella es la más popular en Argentina, consumida por un 33,83% de la población. Le sigue la pizza napolitana con un 11,83% y la de jamón y morrón con un 8,11%. La pizza de jamón también es una opción popular con un 5,87%.

En cuanto a las pizzas chicas: la fugazza con queso es la segunda elección de los argentinos con un 10,36%. Le siguen la pizza de jamón y morrones con un 10,23% y la napolitana con un 10,09%.

En la Escuela Profesional de nuestra Asociación, podés recibirte de Maestro Pizzero Profesional. Es la primera de su especialidad en el país.

Ofrece además, una amplia variedad de carreras, incluyendo la de "Maestro Pizzero Empanadero Profesional", "Panadero/Factureiro", "Cocina Profesional" y "Pastas Artesanales e Industriales".

Las carreras tienen una duración de 2 cuatrimestres y comienzan en marzo. Las inscripciones ya están abiertas.

También ofrece cursos cortos de tres días de duración en especializaciones como panes, empanadas regionales, pizza al molde y a la piedra, pastas simples y rellenas, panadería dulce, alfajores y cookies, entre otros.

Nuestra escuela se destaca por su enfoque en prácticas individuales, donde los alumnos son los encargados de elaborar las recetas, y los socios de Apyce cuentan con 2 becas sin cargo anuales. Para inscribirse, pueden acceder a www.apyce.org o contactarlos por Whatsapp al 11 2344-0567.

¡La Escuela Profesional de APYCE es la mejor opción para capacitarte y formarte en un mercado en constante crecimiento!"

Juntos, todo es posible!

**NUEVA
LEVADURA
SECA INSTANTANEA**



**Excelente
estabilidad**



**Rápido poder
fermentativo**



**Óptimos
resultados**



UNA MARCA LESAFFRE

Visitando pizzerías emblemáticas

Con motivo del Día Internacional de la Pizza, el pasado 9 de febrero, nuestra presidente Lorena Fernández recorrió algunos de los locales más emblemáticos de la ciudad.

Junto al Subsecretario de Políticas Gastronómicas Héctor Gatto, nuestra presidente visitó pizzerías tradicionales de la Avenida Corrientes.

Nuestra entidad agradece a las pizzerías Banquero, La Americana y Güerrín por abrirnos sus puertas y compartir con nosotros historias y anécdotas del oficio en un día tan especial.

Estas pizzerías son referentes, no solo para porteños, sino también para los turistas que saborean las pizzas y empanadas de excelente calidad; que además representan una parte muy importante de la economía local.



A los Chinos
CAFÉ EXPRESSO
Sabemos de café

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

Contáctenos
y conozca las variedades y mezclas
que ofrecemos para satisfacer
sus necesidades.

DÍA INTERNACIONAL DE LA EMPANADA

Una jornada para celebrar y compartir

El 8 de abril se celebró el gran día de la empanada. Es un ícono de nuestra cultura que tiene su propia fecha. Socios y amigos a través de nuestra campaña de difusión, incentivado el consumo de la empanada en Instagram, propusieron sabores y recetas alusivas.



Se estima que diariamente se consumen más de 6 millones de empanadas en la Argentina, por lo que se convirtió en un plato icónico de la gastronomía nacional de trascendencia en todo el mundo.

Para completar la celebración la sommelier Verónica Bruno nos sugirió los mejores maridajes entre buenos vinos y variedad de recetas, buscando las combinaciones perfectas. Además, con los maestros de nuestra Escuela Profesional visitamos diferentes radios y canales de televisión invitando con nuestras exquisitas elaboraciones.





REPERCUSIONES EN LOS MEDIOS

DIARIO CLARÍN

Día Mundial de la Empanada: cuál es su origen y por qué se celebra



LA NACIÓN

Día de la empanada: aprendé a hacerla desde la masa con estas recetas para todos los gustos



DIARIO DE TURISMO

Las empanadas sin dudas son una comida muy popular en Argentina, que forma parte de la identidad y cultura gastronómica de nuestro país. Tienen su efemérides propia que se celebra cada 8 de abril.



EL CRONISTA

Fiesta de la Empanada: cuándo y dónde se elige a la mejor de Argentina.



ANDINA DIGITAL

Carne suave y jamón y queso: las empanadas preferidas de los argentinos



International pizza expo & conference 2023

Durante los días 28, 29 y 30 de marzo de 2023 la Ciudad de Las Vegas en Nevada, Estados Unidos, acogió el evento más relevante de la industria de la pizza a nivel global. El mismo se repite anualmente con las novedades del sector.



Gustavo Levinson, Peppe Miele, Presidente de la Associazione Veracce Pizza Napoletana y Lorena Fernández, en la expo de Las Vegas.

A PYCE, como representante del sector en todo el territorio nacional, estuvo presente en dicho evento dada su magnitud e importancia. Nuestra presidente Lorena Fernández y el Secretario General de la Comisión Directiva Gustavo Levinson, asistieron representando a la Asociación.

Destacamos que dicha feria es la más importante de la industria relacionada al rubro de pizzerías y casas de empanadas. En esta 39 edición el predio de la expo se desplegó en miles de metros cuadrados de exhibición y con más de 450 expositores.

En este sentido, la pizza argentina goza de particularidades especiales, distinguiéndose de muchas otras alrededor del mundo, haciéndola única. Asimismo, cabe señalar que, la forma de hacer negocios se encuentra globalizada y los sistemas de producción se diseminan a través de los mayores jugadores de los mercados del sector.

El objetivo de nuestra asociación resultó -como en todo evento semejante- acceder a nuevos conocimientos respecto de la actividad y poder visualizar la modalidad de los negocios, la interacción con cada uno de los diferentes actores y la forma de trascender fronteras. En pocas palabras, desde APYCE, creemos de suma importancia conocer cómo se desarrolla la actividad para gestionar la misma de manera eficiente y finalmente transmitir estos saberes a los asociados.

Reunión en la Secretaría de Industria de la Nación

El pasado día 28 de febrero una delegación de nuestra Asociación, pertenecientes al “sector fábricas de tapas de empanadas”, asistió a la Secretaría de Industria y Desarrollo Productivo de la Nación, habiendo sido recibidos por el asesor de la Cartera, Lic. Javier Balestra.



La reunión, propiciada por APYCE, tuvo por finalidad trasladar la necesidad del sector para acceder a financiamiento “blando” a tasas subsidiadas a efectos de poder mantener un necesario desarrollo productivo.

En dicho cónclave se informó que la Autoridad de aplicación se encuentra otorgando préstamos para la compra de utilitarios en modalidad

de contratos de leasing, con tasas de 49% anual (pudiendo reducirse al 44% en caso de sumarse el subsidio de la Provincia de Buenos Aires), préstamos para bienes de capital a la misma tasa y, también, autorizando importaciones de bienes de capital a través del programa SIRA (con financiamiento propio). Para acceder a los mismos las empresas deben pre-calificar en la

mencionada Secretaría.

APYCE dejó fijada su postura respecto de las necesidades y situación de la actividad y requirió formar mesas de trabajo para desarrollar y potenciar la actividad con proyectos y propuestas normativas.

Para más información, escribimos a consultas@apyce.org.ar

Con la Ministro de Trabajo de la Nación, Kelly Olmos

Nuestra Asociación, representada por su gerente, Claudia Gómez, participó junto a otras entidades sectoriales de la reunión citada y encabezada por la Ministra de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, Dra. Kelly Olmos



La oportunidad acogió un encuentro que tuvo lugar con la intención que las empresas de diversos sectores PYME pudiesen expresar su mirada de la situación actual del empleo, las dificultades y necesidades para la creación de nuevos puestos de trabajo que potencian actividades y reduzcan costos y riesgos para las empresas, generando puestos de

mayor calidad. En dicho contexto se expusieron diversas problemáticas como los agravamientos indemnizatorios, los altos costos vinculados de aportes y contribuciones, la "industria del juicio", proponiéndose alternativas para superar el estado actual de situación. Del mismo modo, se elevaron propuestas de índole administrativo, para que el propio Ministerio pudiera considerar apli-

car con la finalidad de otorgar certidumbre a las empresas. Sin perjuicio de las dificultades legislativas que implican los cambios propuestos, entendemos que se tratan posturas superadoras que abren un canal de diálogo y discusión de cuestiones sumamente necesarias para el progreso de la actividad privada y, por consiguiente, del país en su conjunto.

APYCE con el presidente del Banco Bice

El día 17 de marzo, una delegación del sector fábricas de tapas de empanadas perteneciente a nuestra Asociación, asistió a una reunión con el Banco de Desarrollo Argentino (BICE) siendo recibidos por su presidente, Lic. Mariano de Miguel, y su director comercial, Alejandro Barredo.



Los presentes plantearon la necesidad de financiación para la actividad con el otorgamiento de créditos blandos, tasas de interés preferenciales y mayores plazos de cancelaciones para desarrollar la industria de manera sostenible.

En la reunión se encontró favorable recepción de las autoridades señaladas, abriendo las puertas de la

institución financiera a los efectos que nuestros asociados puedan ser atendidos por su sector comercial y tener acceso a las distintas posibilidades que el Banco pueda ofrecerles.

La delegación de la entidad resultó encabezada por nuestra profesora, Natalia Mendía, quien asistió acompañada de representantes de las principales empresas fabrican-

tes de tapas conjuntamente con la gerente de la Asociación, Claudia Gómez.

En el encuentro estuvieron representantes de diferentes empresas taperas como Mendía, Doña Noly, La Santiagueña y Villa D'Agri. El eje de la reunión fue el financiamiento para bienes de capital y ampliación de planta entre los temas más relevantes.

El Barrilete, tradición intacta

Su historia habla por sí sola. La gente sigue eligiendo esta pizzería por la siempre cálida y amable atención. Además, por la calidad de sus productos y por el excelente servicio que se brinda.



1978 inauguración EL BARRILETE: José Navarro, mi padre; Oscar, creador de EL BARRILETE y Carlos Navarro, mis tíos paternos.

BARRILETE. De esta manera, sigue la tradición inicial que consistía en la porción de “yapa” con cada pedido, la porción de cortesía para los más pequeños y el vasito de vino blanco para los clientes, mientras esperaban retirar su pedido.

EL BARRILETE es sinónimo de agradecimiento por eso. El cajero cuando recibe la propina en el local dice a viva voz: “caja de empleados” y todos los empleados cantan al unísono “GRACIAS”. Luego en 1981 su padre abre EL BARRILETE en el barrio de Villa Devoto. Y acá comienza la otra historia, la de Leonardo: “Con tan sólo 10 años, y como si fuera un juego, servía el vasito de cortesía de vino blanco a los clientes y la porción de pizza de muzzarella a mis pares”. El local se encuentra en el límite de Villa Devoto con Monte Castro. La pizzería cubre las demandas de los barrios de Villa del Parque, Floresta, Villa Real, Ver-

Es una típica y consagrada pizzería porteña, con todo lo que esto significa. Para el caso, conversamos con Leonardo Navarro, su actual titular. Nos reseñó su historia: Corría el año 1968

cuando Oscar Navarro (su tío paterno) inspirado por su suegro, amante de la pizza al molde, abre su primer pizzería. Diez años más tarde, luego de haber adquirido experiencia y éxito, decide crear EL



distribuidora harinas SRL
SUCESIÓN D'ANGELO - DARDANO

SI NECESITA EFICIENCIA... LLAMENOS

CALIDAD PRECIO SERVICIO

DESDE HACE 70 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
Cia. Molinera del Sur 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



1968 inauguración de la primera pizzería, Óscar Navarro y su suegro



Equipo de EL BARRILETE con Leonardo Navarro y Karina Iacovone

salles. La logística de distribución es con Delivery propio, Take Away y APP Pedidos Ya.

Conocen a APYCE desde hace más de 30 años. La relación con nuestra Asociación fue a través de las revistas que reciben bimestralmente. Luego de la reestructuración de la firma, debido a la pandemia, en abril 2021 decidieron asociarse. Cabe destacar que su personal se capacita dentro de la Empresa.

Negocio e inflación: Navarro señala que su comercio se encuentra estable dada la trayectoria pero, con una notable y preocupante disminución de la rentabilidad mensual e interanual, debido al proceso inflacionario y a la actual coyuntura económica y afirma: la hiper, la carga impositiva existente, el aumento mensual de los salarios, los aumentos de los costos fijos y en las tarifas de impuestos

más servicios, la quita de subsidios y los aumentos semanales de la materia prima que, como es sabido, no se pueden trasladar a precio al producto final.

La carta: La línea de productos: pizzas, empanadas y faina. El producto estrella es la PIZZA GIGANTE de 16 porciones y 4 gustos y su versión de 8 porciones, junto con la

tradicional PIZZA DE CANCHA y la SÚPER de la CASA.

“Junto con mi esposa Karina nos gusta volar alto y amar a lo grande por eso, continuamos y mantenemos el legado familiar. Decidimos expandirnos para llegar a todos los hogares y hoy EL BARRILETE es FRANQUICIA”.

www.deliciasdoradas.com

Delicias Doradas
Tapas para Empanadas y Pascualinas

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

Pizzería **Factory**



La pizzería ya se ha convertido en un espacio cotidiano del barrio de Palermo, en la Ciudad de Buenos Aires.

Fernando, actual titular del negocio nos contó su historia. Empezó con su padre en el año '94. Más tarde, en el 2000 dejó la gastronomía por un tiempo. En 2010 regresó al rubro e instaló su actual local.

La pizzería no solo cubre la demanda de su barrio, sino que también alcanza la zona de Belgrano. Cuenta con servicio de delivery y take away. En esta área opera con pocos empleados. Son los necesarios para cubrir el servicio, nos aclara Fernando.

A nuestra Asociación hace más de 20 años que la conoce, pero aproximadamente ocho atrás se hizo socio. A veces participan de los eventos de APYCE, pero sin continuidad concreta.

En cuanto a la situación económica, nuestro entrevistado tiene una sola frase: "Como todos los negocios, con los mismos problemas de siempre. Corriendo detrás".

En Pizza Factory, además de la variedad de empanadas y otras exquisiteces, las estrellas son su clásica pizza de Muzzarella y la Napolitana con jamón. Algunas completadas con tocino. "Para mí, todos los que venden comida son mis competidores".

KIT GOURMET
L300
Repuladora de dos moldes

L600
Repuladora neumática

mercado libre

+54 911 5909 9523

ventas@kitgourmet.com.ar
www.kitgourmet.com.ar



65 años de pizzería Roma

Fue la más grande de Sudamérica. Está ubicada en Lavalle 888, entre Suipacha y Esmeralda, corazón del microcentro porteño.



A sí comienza su historia. En la esquina NE de Lavalle y Suipacha, había un bar llamado Goya. Y enfrente se destacaba la confitería Nobel, un local de dos plantas en Lavalle 888. En un momento la mencionada confitería cierra. Alquila el lugar Víctor Hernández, un gallego vinculado a una sociedad especializada en gastronomía fundada por inmigrantes españoles e italianos. Hernández monta un kiosco de comidas rápidas con gran éxi-

to. Entonces decide utilizar toda la extensión del espacio e invierte las ganancias: pone mesas y un horno pizero. Lentamente va asomando la Pizzería Roma. El 1º de mayo de 1958 hay un cambio de firma en dicha pizzería y asume la dirección una nueva sociedad. Se inaugura el salón del primer piso. Su pizza, por sabrosa, rápida de elaborar y económica, se convierte en una tentadora propuesta, propicia para las salidas al cine. Cabe destacar que en

aquel entonces, la pizza sólo se hacía de molde y había tres variantes: de anchoas, napolitana, y mozzarella. Pocos años después, en la década del 60 se registra el auge de la clase media porteña. La avenida Corrientes y la calle Lavalle son los ejes de este fenómeno. Allí hay bares, pizzerías, restaurantes, librerías, y otros comercios están abiertos toda la noche. La Roma, por entonces ya es una enorme pizzería, que sumó el local lindero, donde funcionaba una lechería de la Vascongada. El encargado del local en esa época, don Andrés Pérez recuerda que el anexo facilitó mejorar el servicio de comida al paso con el típico moscato, pizza y fainá. Y a veces sopa inglesa.

Coronada por su propia historia hoy la Pizzería Roma cumple 65 años de existencia. Sigue siendo un ícono ciudadano y cita obliga para porteños y turistas.

Levantamos la copa por muchísimos años más y saludamos a toda su gente.



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

Expo Empleo Barrial 2023

APYCE estuvo presente en la expo organizada por el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.



El objetivo es siempre, impulsar la generación de puestos de trabajo y favorecer así la inserción laboral, fomentando el vínculo entre empresas y gente que busca empleo. Y en tal sentido, las características propias de este evento, nos permitió incrementar nuestra base de datos. De esta manera, todos los socios de APYCE pueden disponer de capital humano, en el momento que decidan realizar una búsqueda laboral en nuestra web. Incluso, cabe destacar que, incorporamos la sección empleos en el portal para que los interesados carguen su CV.

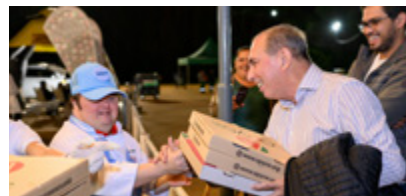
El encuentro se realizó el jueves 30 de marzo de 10 a 14 hs, en el barrio porteño de Belgrano, donde se ofertaron más de 300 vacantes laborales. Para participar, los interesados, sólo tuvieron que completar el formulario de pre-inscripción. La confirmación y datos específicos se canalizaron por mail, teniendo en consideración los perfiles de las candidatas y candidatos.

Agradecemos a la Dirección General de Empleo de la Subsecretaría de Trabajo, Industria y Comercio, dependiente del Ministerio de Desarrollo Económico y Producción del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, por convocarnos para estar presentes en la segunda edición de dicho evento.

Gran evento solidario en la ciudad de Posadas



APYCE y la Escuela Profesional con más de una decena de maestros pizzeros se trasladó junto a su camión cocina a la Ciudad de Posadas (Misiones). Allí, elaboramos 5.000 pizzas a beneficio de asociaciones civiles que trabajan con personas con discapacidad.



El evento se llevó a cabo los días viernes 28 y sábado 29 de abril, en La Cascada de la Costanera de la capital misionera. Estuvo organizado en conjunto con la Municipalidad de Posadas y el Sindicato de Pasteleros de Misiones. En representación de la Asociación asistió

Claudia Cacceti, miembro de la Comisión Directiva. Agradecemos a los sponsors que nos acompañaron, ellos son: Pizza 40, Molino Cañuelas, Condiimentos Gentleman y Caracas. Cabe señalar que, lo recaudado en la venta de bonos con los que acceden a pizzas grandes en diferentes

gustos fue destinado a las ONG, entre las que está incluida el "Instituto Pequeño Hogar" que trabaja para que las personas con discapacidad. De esta manera podrán realizar sus proyectos de vida y "Creación", una entidad que ayuda a los niños con cáncer y problemas de la sangre en Misiones.

Curso oficial de Manipulación de alimentos

Fue organizado por la Agencia Gubernamental para “socios” y “no socios”



logra que los establecimientos que elaboran y comercializan alimentos ofrezcan productos más seguros.

El curso estuvo orientado a todo público. Constó de 3 jornadas. Las dos primeras jornadas fueron clases propiamente dichas y en la tercera se realizó la evaluación que define el otorgamiento del certificado.

Las clases se dictaron el Jueves 16, 23 de febrero y 30 de marzo en modalidad presencial de 10 a 13hs. en sede de nuestra escuela profesional.

El carnet de Manipulador de Alimentos es un requisito obligatorio para toda persona que trabaje en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o vendan alimentos o

sus materias primas. El objetivo del curso fue instruir a los manipuladores sobre buenas prácticas higiénicas y sobre la prevención del desarrollo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). De esta forma, se



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

Tus Pizzas ya no serán las
mismas con esta
Muzzarella



LA TARANTELA

Conocé todos nuestros productos
www.latarantela.com

Seguinos!

 /Quesos.LaTarantela/
 @latarantelaquesos

Los cursos cortos de mayo y junio 2023

La formación y actualización disciplinar no se detiene. Nuestra Escuela Profesional les presenta la nueva oferta académica del período de referencia. Los esperamos.

 **PIZZAS DEL MUNDO**

CURSOS CORTOS
3 clases | Práctica presencial



 Inicio: Lun 29, Mie 31 y Jue 1 de Mayo
Horario: 10:00 a 13:00 Hs

 **FUGAZZAS Y FAINAS**

CURSOS CORTOS
2 clases | Práctica presencial



 Inicio: Jue 4 y Vie 5 de Mayo
Horario: 10:00 a 13:00 Hs

 **PASTAS RELLENAS**

CURSOS CORTOS
2 clases | Práctica presencial



 Inicio: Lun 8 y Mie 10 de Mayo
Horario: 10:00 a 13:00 Hs

 **PIZZA AL MOLDE Y A LA PIEDRA**

CURSOS CORTOS
2 clases | Práctica presencial



 Inicio: Mie 10 y Jue 11 de Mayo
Horario: 10:00 a 13:00 Hs



TARTAS, QUICHE Y PIE

CURSOS CORTOS

2 clases | Práctica presencial



Inicio: Mie 10, 17 y 24 de Mayo
Horario: 10:00 a 13:00 Hs



EMPANADAS REGIONALES

CURSOS CORTOS

3 clases | Práctica presencial



Inicio: Vie 12, 19 y 26 de Mayo
Horario: 10:00 a 13:00 Hs



PIZZA AL MOLDE Y A LA PIEDRA

CURSOS CORTOS

2 clases | Práctica presencial



Inicio: Lun 15 y Mar 16 de Mayo
Horario: 18:00 a 21:00 Hs



COCINA TRADICIONAL ARMENIA

CURSOS CORTOS

2 clases | Práctica presencial



Inicio: Lunes 15 y 22 de Mayo
Horario: 18:00 a 21:00 Hs



PIZZA AL MOLDE Y A LA PIEDRA

CURSOS CORTOS

2 clases | Práctica presencial



Inicio: Lun 05 y Mie 07 de Junio
Horario: 10:00 a 13:00 Hs



PANES, SANDWICHES Y DIPS

CURSOS CORTOS

2 clases | Práctica presencial



Inicio: Miércoles 07 y 14 de Junio
Horario: 18:00 a 21:00 Hs



PIZZAS DEL MUNDO

CURSOS CORTOS

3 clases | Práctica presencial



Inicio: Mie 14, Jue 15 y Vie 16 de Junio
Horario: 10:00 a 13:00 Hs



MEDIALUNAS Y SACRAMENTOS

CURSOS CORTOS

3 clases | Práctica presencial



Inicio: Miércoles 14, 21 y 28 de Junio
Horario: 18:00 a 21:00 Hs



PANADERÍA EN PORCIONES II

CURSOS CORTOS

2 clases | Práctica presencial



Inicio: Lunes 19 y 26 de Junio
Horario: 18:00 a 21:00 Hs



PIZZA AL MOLDE Y A LA PIEDRA

CURSOS CORTOS

2 clases | Práctica presencial



Inicio: Mie 21 y Jue 22 de Junio
Horario: 18:00 a 21:00 Hs



PASTAS SIMPLES Y RELLENAS

CURSOS CORTOS

2 clases | Práctica presencial



Inicio: Viernes 23 y 30 de Junio
Horario: 10:00 a 13:00 Hs

Para más información



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

www.escuelaappyce.com.ar
info@escuelaappyce.com.ar

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



La calidad es nuestro prestigio

☎ 4248-2855 / 4202-3370
2114-9447
info@lacteoslafarfalla.com.ar

**MOZZARELLA
RICOTTA . QUESOS**



Contamos con una gran Familia



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

Ser socio de Apyce hace La diferencia en tu negocio

Los invitamos a todas y todos los colegas pizzeros y empanaderos a que se sumen activamente a nuestra comunidad.



Escaneá el QR
y asociate



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 de nuestro Maestro Diego Dávila**, que comprende: **Recetas / Técnicas y procedimientos en masas (tipos y métodos) / Prefermentos / Harinas**

/ Maquinarias y herramientas necesarias / Tipos de hornos / Diseños de la cuadra / Capacitación del personal / Nuevas tendencias / Ingredientes / Flujo de trabajo / Técnicas de despacho

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 descuento del 50% 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.

CONSULTANOS:

Sarmiento 1893.
C.A.B.A. (C1044 AAC)
(011) 4954-0065 [Rotativas] Int.1.

 11-6177-9853

ESCUELA PROFESIONAL

11-2344-0567

Por mail: consultas@apyce.org

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

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



MANJARE

— Fotografía de Placeres —

fotografiadeplaceres

@fotografiadeplaceres





11-3037-7474

fotografiadeplaceres@gmail.com

LOS CUMPLEAÑOS DE NUESTROS SOCIOS

MUY FELIZ ANIVERSARIO

En cada edición de la revista, siempre está presente el espacio obligado que conmemora los aniversarios de nuestros queridos socios. Es un permanente homenaje y un reconocimiento a la labor incansable de pizzeros y empanaderos. Para todos ellos un fuerte abrazo y brindamos por muchos años más de trabajo y prosperidad.

 AÑO DE FUNDACIÓN	 NOMBRE	 ANIVERSARIO	 ANIVERSARIO 22/23
2015	LOS MUCHACHOS DE PUNTO Y BANCA	25 ABRIL	8
2007	LA FIAMMA	9 ABRIL	16
2006	LOS EMILIOS	15 ABRIL	17
1983	PIZZERIA ALDO	18 ABRIL	40
1967	EL VIRREY	27 ABRIL	56
1943	PIZZERÍA GINO	9 ABRIL	80
2018	DIGUI S.A.S. (LA EMPANADERÍA)	1 ABRIL	5
2018	PIZZERÍA DE PRIMERA	1 ABRIL	5
2015	LA TIENDITA	1 ABRIL	8
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
2016	LA CONTINENTAL – San Telmo.	24 MARZO	7
2014	PIZZA ONE	1 MARZO	9
2013	IL MIGLIORE – Villa Crespo.	1 MARZO	10
2009	PIZZERÍA TINO	10 MARZO	14
1996	LA CONTINENTAL – Lomas de Zamora.	6 MARZO	27
1990	PIZZA BOOM	MARZO	33
1979	ATLANTICO	1 MARZO	44
1971	LA VENTANA DE WILLY	1 MARZO	52
1961	LA PLACITA	5 MARZO	62
1957	EL SOL DE GALICIA	1 MARZO	66
	TANNO'S PIZZERÍA	18 MARZO	2023
2011	LO DE ROSA	MARZO	12
1983	LA REINA	1 MARZO	40
1980	SAN MIGUEL PIZZA	1 MARZO	43



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.appyce.com.ar



DIGITAL ONLINE

www.proveedores-ok.com.ar

PARA SUSCRIBIRSE O PUBLICAR EN PIZZAS Y EMPANADAS

producciones@martinsaenz.com.ar | 4372 8443



/produccionasmartinsaenz



@produccionessmsaenz

Beneficios para nuestros socios

Nuestro portal de proveedores acerca a todos los socios de Apyce beneficios exclusivos en las diversas áreas que conforman el negocio. Ingresá en nuestra web y descubrilos.



PORTAL DE PROVEEDORES

35% DE DESCUENTO
en nuevas licencias
e instalación
bonificada en el
área CABA/AMBA.

Vinculación
bonificada por 12
meses con las apps
Pedidos Ya, Rappi,
Habitué y Loveat.



PORTAL DE PROVEEDORES

- 10% DE DESCUENTO
en cebolla y ajo.
- Envíos sin cargo
Caba y Gba Norte.
- Asesoramiento
personalizado.



MPZ PEDRO ZAMBON E HIJOS

80 AÑOS
FABRICANDO
CALIDAD

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



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

Sinónimo de calidad.
Entregas en todo el país

Nuevo régimen de facilidades de pago permanente

Se establece un nuevo régimen de facilidades de pago permanente aplicable a partir del 1° de febrero de 2023, fecha desde la cual se deja sin efecto el anterior régimen, RG (AFIP) 4268- y el mini plan –RG (AFIP) 4057

El mismo está destinado a la regularización de:

a) Obligaciones impositivas y de los recursos de la seguridad social -incluidos sus intereses y multas vencidas o cuya fecha de vencimiento opere en el mes de la presentación del plan de facilidades de pago, a excepción de lo previsto en el segundo párrafo del inciso a) del artículo 5° de la presente.

b) Multas impuestas, cargos suplementarios por tributos a la importación o exportación y liquidaciones de los citados tributos comprendidas en el procedimiento para las infracciones, así como sus intereses, todo ello conforme a lo previsto en el Código Aduanero -Ley N° 22.415 y sus modificaciones-.

La regularización mediante el presente régimen no implica reducción de intereses, así como tampoco la liberación de las pertinentes sanciones.

CONDICIONES DE LOS PLANES DE FACILIDADES DE PAGO

El porcentaje del pago a cuenta y la cantidad máxima de cuotas se determinarán según el tipo de contribuyente y el perfil de cumplimiento de sus obligaciones fiscales -ambas variables consideradas al momento de la consolidación del plan- así como

del tipo de plan, todo ello de conformidad con lo establecido en el Anexo de la norma.

La cantidad máxima de planes y la tasa de interés de financiación se fijarán también en función del tipo de contribuyente.

Características

Los planes de facilidades de pago reunirán las siguientes características:

a) Las cuotas serán mensuales, iguales y consecutivas y su monto se calculará aplicando la fórmula que se consigna en el micrositio de este Organismo denominado “Mis Facilidades” (<https://www.afip.gob.ar/misfacilidades>). El monto mínimo de cada cuota será de PESOS DOS MIL (\$ 2.000.-).

b) De corresponder el ingreso del pago a cuenta, este se calculará sobre la deuda consolidada, según el tipo de contribuyente, su perfil de cumplimiento y el tipo de plan conforme se indica en el Anexo de la presente. El monto mínimo del pago a cuenta será de PESOS DOS MIL (\$ 2.000.-).

c) La tasa de interés de financiación -asignada de conformidad con lo indicado en el Anexo- será la que resulte de aplicar el NOVENTA POR CIENTO (90%), NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95%) o CIEN POR CIENTO (100%)

sobre la tasa de interés resarcitorio -vigente a la fecha de consolidación del plan de facilidades de pago- prevista en el artículo 1° de la Resolución N° 559 del 23 de agosto de 2022 del Ministerio de Economía o la norma que en el futuro la reemplace.

La tasa obtenida como resultado del procedimiento de cálculo mencionado en el párrafo anterior, se expresará en valor porcentual truncándose en el segundo decimal.

d) La confirmación de la cancelación del pago a cuenta producirá en forma automática el envío de la solicitud de adhesión al plan. De no exigirse el ingreso de un pago a cuenta, se deberá proceder a su presentación.

e) La fecha de consolidación de la deuda será la correspondiente al día de la cancelación del pago a cuenta o, en su caso, de la presentación del plan.

f) La presentación del plan será comunicada al contribuyente a través del Domicilio Fiscal Electrónico.

g) Los intereses resarcitorios y punitivos -en este último caso, de haber consignado la fecha de inicio de la demanda conforme a lo dispuesto en el artículo 52 de la Ley N° 11.683, texto ordenado en



1998 y sus modificaciones- calculados por el sistema, a partir de la incorporación de una obligación vencida a la fecha de adhesión, no podrán ser modificados por el contribuyente y/o responsable. La AFIP adecua la definición de beneficiario final

Fideicomisos

La Administración Federal de Ingresos Públicos, a través de la resolución general 5337 dispone que en el caso de que el fideicomiso del país o del exterior haga oferta pública de sus títulos valores, el sujeto obligado a informar deberá identificar como beneficiario final a las personas humanas titulares o tenedoras de un 2% de la composición accionaria al 31 de diciembre del año que se informa.

Recordamos que la resolución general 3312 establece un régimen de información anual que incluye la obligación de identificar a los beneficiarios finales.

Participaciones societarias

Por su parte, la resolución general 5338 adecua la definición de beneficiario final respecto de aquellas personas que deben cumplir con el régimen de información anual previsto en la resolución general 4697.

A tal fin, la nueva norma dispone que se considere beneficiario final a la persona humana que posea el capital o los derechos de voto de una sociedad, persona jurídica u otra entidad contractual o



estructura jurídica, independientemente de la cantidad de títulos, acciones o valores equivalentes que posean y de su valor nominal. También se incluye a aquellas personas humanas que por cualquier otro medio ejerzan el control directo o indirecto de dicha persona jurídica, entidad o estructura.

Cuando se identifique a la persona humana que reviste la condición de beneficiario final, debe informarse como beneficiario final al Presidente, socio-gerente, administrador o máxima autoridad de dicho sujeto.

Si hacen oferta pública de sus títulos valores, deberá informar únicamente como beneficiario final a las personas humanas tenedoras del capital que posean (di-

recta o indirectamente), como mínimo, un 2% de la composición accionaria al 31 de diciembre del año que se informa o aquellas que ejerzan el control final directo o indirecto de dicha entidad.

En el caso de que el sujeto que informa sea una persona humana o sucesión indivisa y posea participaciones societarias en entidades radicadas en el exterior o que hagan oferta pública de sus títulos valores, revestirá la condición de beneficiario final, únicamente, si posee directa o indirectamente como mínimo el 2% de la composición accionaria al 31 de diciembre del año que se informa.

Daiana Rojas
RODRIGUEZ APARICIO
CONTADORES




FITHEP
CENTRO
EXPOALIMENTARIA
2023

5, 6 y 7 de Junio 2023

**Centro de Convenciones Brigadier
General Juan Bautista Bustos
Córdoba. Argentina**



La cita profesional más importante de la gastronomía

Dirigido a: industriales panaderos, heladeros, pasteleros, chocolateros, fabricantes de pastas, pizzas, empanadas, ind. láctea, ind. cárnica y de chacinados, ind. procesadora de alimentos, servicio de catering, food service, restaurantes, bares, hoteles con servicio de gastronomía, fabricantes de cervezas artesanales, bebidas, supermercados.

 /publitec.com  /fithep  /fithep.expoalimentaria

Informes: Tel.: +54 11 6009-3067 / info@publitec.com.ar / www.fithep-expoalimentaria.com

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

Clases Magistrales en FITHEP Centro Expoalimentaria 2023

Nuestra Escuela Profesional estará presente en FITHEP



En el marco de Fithep de este año que se realizará en la Ciudad de Córdoba, el Director de nuestra Escuela Profesional, Javier Labake y el Maestro Diego Dávila dictarán clases magistrales en los tres días que durará el gran evento.

Dicha feria internacional se realizará del 5 al 7 de junio de 2023 en la Ciudad de Córdoba. Es el encuentro más importante de equipamientos, tecnologías, materias primas y servicios para el sector dulce y gastronómico, enfocada en la innovación y con una convocatoria de compradores provenientes de todo el país.

La cita es en el Centro de Convenciones Juan Bautista Bustos está a minutos del aeropuerto y cómodamente emplazado en las avenidas de acceso a la ciudad.

Las harinas alternativas, siguen siendo tendencia



Algo que se viene viendo desde hace algún tiempo, es la disminución del consumo de hidratos de carbono, sobre todo los provenientes del trigo.

Existe mucho debate porque están por un lado los que deciden disminuir su consumo general de hidratos de carbono y los que dicen que el trigo altamente procesado es el causante de muchas enfermedades. Es por esto que ciertas personas deciden eliminarlo de su alimentación. Sea cual sea el motivo, la tendencia se dirige al consumo de harinas frutos secos: almendra, castaña, nuez pecán, coco y otras que aunque no sean baja en carbohidratos se consumen como alternativas, por ejemplo harina de arroz, trigo sarraceno, sorgo y lupino.



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



CON UNA
BUENA IMAGEN,
TU NEGOCIO
CRECE.

FOTOGRAFÍA
DISEÑO GRÁFICO
PÁGINAS WEB
TIENDAS ON-LINE



SOLUCIONES ALL INCLUSIVE,
TRABAJEMOS JUNTOS.



Barraza[®]

Fabricantes de mozzarella quesos y ricota



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

Seguinos en    