



apyce

# PIZZAS y empanadas

# 189  
JUL  
AGO  
2023  
AÑO  
39

ENTREVISTA A DIEGO DÁVILA  
DIRECTOR ESCUELA APYCE

Nuevas harinas  
profesionales, más  
opciones de calidad  
para maestros pizzeros  
y empanaderos

12 de septiembre: Vuelve la Noche 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.molinocampodónico.com.ar](http://www.molinocampodónico.com.ar) - Ig [molinocampodónico](https://www.instagram.com/molinocampodónico)

**Comunicate con nosotros y realizanos tu consulta:**

Tel (0221) 423 0000 - E-mail [info@molinocampodónico.com.ar](mailto:info@molinocampodónico.com.ar)

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

# Saltar sin red



**Q**ueridos amigos, colegas y asociados, nos volvemos a encontrar en este espacio, un lugar donde les puedo contar qué pensamos y hacemos para nuestra actividad en pocas líneas.

En esta oportunidad no puedo escapar para referirme al intenso semestre electoral que se avecina, donde todos sabemos que la actividad económica pone un freno mirando de reojo -y por qué no, especulando- el desenlace en materia política y económica.

Pero, pase lo que pase, creo que nadie duda que son necesarios realizar profundos cambios estructurales de influencia directa en nuestras vidas. En lo que hace al desarrollo, es urgente repensar el tamaño del Estado, la carga impositiva, la excesiva burocracia, la instrumentación de herramientas para mejorar la seguridad jurídica y la defensa institucional de la pequeña y mediana empresa. Y es justamente esta última, la que empuja la economía de nuestro país, con dos terceras partes del empleo formal generado por empresas de menos de 200 empleados\*, espacio donde se encuentra involucrada casi la totalidad del sector de pizzerías y casas de empanadas que representamos y parte del rubro fábricas de tapas. Por ese motivo, cualquiera fuere el resultado de las elecciones generales, nuestra Cámara exigirá que se instrumenten medidas que de-

fiendan el desarrollo y el empleo. Porque defender al trabajador no es solamente introducir normas más exigentes y costosas para los empleadores, que solo fomentan la deserción laboral y el reclamo sino, contrariamente, defender a las empresas para que generen más empleo y de mayor calidad, que estén dispuestas a invertir su capital sabiendo que asumen el riesgo propio de los negocios, pero no el costo adicional llamado "República Argentina".

Entiéndase que esto no se trata de un decálogo liberal, sino un simple silogismo que, además, surge de la experiencia de otras naciones. No es, pues, reducir los derechos laborales, sino fortalecerlos, eso sí, estableciendo normas que también castiguen a los incumplidores, pero no aquellas instauradas hasta ahora, que no han funcionado.

Exigiremos también legislación clara, eficiente, pensada y consensuada, dirigida a potenciar la pequeña y mediana empresa, que incluya una adecuada interpretación de las necesidades del motor más importante del país, con necesarias reformas fiscales y administrativas del Estado. No existe postergación posible, debe tratarse luego de décadas anquilosadas, por más que siempre pareciera haber estado en agenda.

Es imperioso que el tiempo no siga dilapidándose para evitar que cada emprendedor de nuestro querido país sea un suicida que deba saltar sin red a un abismo que aterroriza a cualquier inversor. Y no se trata de tender una cadena que elimine el riesgo empresario, sino extirpar los obstáculos que tanto daño vienen haciendo a nuestro desarrollo social, cultural y económico. De lo contrario, la degradación seguirá haciendo dar nuevos tumbos a lo sectores productivos para degradarla sin recuperación posible.

Este duro panorama es reversible. Trabajaré junto a nuestra Comisión Directiva para aportar todo nuestro conocimiento dedicado al crecimiento y mejora de nuestra actividad, ineludiblemente vinculada al contexto general.

Hasta la próxima.

**Lorena Fernández** / Presidente

\*Fuente oficial "estructura y dinámica reciente de las mipymes empleadoras" - "Serie investigación en red" según documento 7 de septiembre de 2022, Ministerio de Economía de la Nación.

**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



Tus Pizzas ya no serán las  
mismas con esta  
**Muzzarella**



**LA TARANTELA**

Conoce todos nuestros productos  
[www.latarantela.com](http://www.latarantela.com)

Seguinos!

 /Quesos.LaTarantela/  
 @latarantelaquesos

# Sumario



- 03/** Editorial
- 06/** Innovadores tipos de harina - Entrevista a Diego Dávila
- 10/** Siete días de Pizza en Córdoba
- 12/** Estuvimos presentes Expo-Fithep, Córdoba 2023
- 16/** 8va. Copa Argentina de Cervezas y III de Gin 2023
- 19/** La noche de la pizza y la empanada 2023
- 20/** Apyce en Expo Franquicias
- 21/** 4 cortitas
- 22/** Socios GBA: El Dante empanadas
- 24/** Socios CABA: La Pulpería de Francisco
- 26/** Fotonota
- 28/** La cultura QR llegó a nuestros locales
- 30/** Escuela Apyce: Cursos cortos de julio y agosto
- 33/** Ser parte de Apyce tiene grandes ventajas
- 34/** Aniversarios de socios
- 37/** Portal proveedores
- 38/** Asesor contable
- 40/** Cumplimos un nuevo aniversario
- 41/** Destacados de la Escuela
- 42/** ABC de los negocios



**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

**ENVIOS  
AL INTERIOR**



# Innovadores tipos de harina

Los avances científicos y tecnológicos también encuentran su lugar en el sector molinero.





**E**l desarrollo en el área es cada vez es mayor. Las nuevas harinas marcan tendencia, gravitando en la innovación, elaboración, calidad y variedad en los productos que hoy ofrecen las pizzerías y casas de empanadas a sus clientes.

Para profundizar en el tema, entrevistamos al maestro pizzero Diego Dávila, docente y flamante Director de la Escuela Profesional de Apyce, quién nos comentó lo siguiente: Siempre para el pizzero argentino la harina era tres ceros o cuatro ceros. Esta clasificación es en relación a la cantidad de sales minerales que contiene el producto. En Argentina se tipifica por ceros (Integral, uno, dos, tres y cuatro ceros). Y se encuentra también la harina tapera. Vale resaltar que las tapas de empanadas hoy se exportan a mercados de Europa y América, ya que las mismas se producen muy poco en el exterior.

#### **¿La producción de harina en Argentina es de larga data?**

Ciertamente –afirma Dávila– pero siempre pensamos que nuestra harina es la mejor de mundo. Sin embargo hay otros países, como Italia que produce harinas de excelencia. Han crecido y se han perfeccionado a través del tiempo con investigación y gran tecnología. Es así que, de esa manera pudieron desarrollar harinas muy específicas para cada tipo de pizza a elaborar (harina para piz-



**“...en la actualidad, el desarrollo tecnológico de los molinos argentinos, ya produce harinas para cada tipo de elaboración. Hay molinos que ya ofrecen harinas específicas para pizza a la piedra y pizza al molde”.**

Diego Dávila.



za clásica, in pala, in teglia, napolitanas, sin gluten, etc.). En este sentido, señala que utilizan, por ejemplo, un grano de trigo que se llama Manitoba de Canadá, que tiene muchísima fuerza, entre 400 y 440 w. La harina cuatro ceros para pizza argentina -que es la que más se utiliza- está entre 250 a 280 w y a veces menos.

### ¿Qué significa la “w” de las harinas?

La W indica la fuerza de la harina. A mayor W, mayor fuerza; y a mayor fuerza, mayor capacidad de la masa para aguantar la presión del gas que genera la fermentación. Esto se tradu-

ce en que con las harinas de mayor W se consiguen masas de mayor volumen. Solo tienen W las harinas de trigo normal, de trigo duro y de espelta. La harina de centeno o de maíz no tiene W. Los panes hechos con estas harinas sin W son de miga densa y con burbujas pequeñas o alveolos. Un ejemplo típico es el pan negro alemán.

Al respecto, nuestro entrevistado destaca que, en los molinos italianos se mezclan harinas de varias regiones para lograr el blend deseado. Es decir, se trata de lograr una mezcla de harinas de diferentes orígenes, cuyo objetivo es obtener cualidades diferentes a las que

tendría cada tipo de harina individualmente. De este modo, se alcanza un producto equilibrado y completo.

Los cambios de época:

Acá solo había harinas tres o cuatro ceros, recuerda Diego. No había otra oferta. “Desde hace un tiempo y estoy convencido de ello, que APYCE, tuvo que ver con este cambio”. Porque los alumnos que se iban graduando en nuestra escuela, y se han profesionalizado con nosotros, ingresan al mercado con mayor capacitación y más información. De esta manera están demandando a los molinos productores y a sus vendedores, “fichas técnicas”. El nuevo profesional ne-







está investigando en tipificar la fuerza de la harina por energía. Asimismo, se cuenta con un instrumento que se denomina alveógrafo de Chopin. Es una máquina que mide la fuerza, la tenacidad y elasticidad de una masa alimentaria hecha a partir de harina, definiendo su comportamiento en un gráfico llamado alveograma. Para ello, deforma la masa a partir de la presión ejercida por aire insuflado. Este aparato actualmente se usa en la mayoría de los molinos en el mundo, incluidos los de nuestro país. Aunque ya se están probando nuevas tecnologías para la medición.

En Italia –resalta– donde ya existen otras tecnologías experimentales, el objetivo es lograr una medición con mayor precisión, con menos error. La tendencia nos dice que se dejará de medir por W y se va a empezar a medir por energía. Entendiendo este nuevo procedimiento a través de la siguiente pregunta: ¿cuánta energía es necesaria para romper la estructura que trae un cierto tipo de harina?. De esta manera el pizzero solo tiene que pensar que pizza quiere hacer y por lo tanto que harina debe comprar.

cesita esa ficha técnica para saber el tipo de harina que trabajará en sus elaboraciones (Hidratación, cantidad de proteínas, cuanto w tiene, etc.). La ficha técnica no viene en el envase. En el mismo está la información básica. El pequeño negocio por lo general no obtiene esa ficha. Salvo que seas un productor importante. Este cambio generacional en los nuevos maestros, ha provocado que las empresas molineras comiencen a entregarla a todo pizzero que la requiera. Cada molino tiene un laboratorio donde clasifican los tipos de harina y de allí se elabora una ficha técnica. En la actualidad, ya hoy, en el país, hay molinos que estampan en sus paquetes la fuerza y la cantidad de proteínas, sin que por ley lo tengan que hacer. De tal manera hoy un pizzero, empanadero o pandero, indefectiblemente debe contar con información fidedigna de la harina que adquiere, donde además sin perder la perspectiva, debemos entender que una mejor harina otorga mayor rendimiento en lo que se refiera a cantidad piezas.

“Hoy los molinos entienden que el pizzero argentino está capacitado. Sabe y conoce. Y Apyce trabaja para que eso sea así”.

Las tecnologías que se vienen: Se





# Siete días de Pizza!

Apyce acompañó la sexta edición de “Siete días de Pizza” en la provincia de Córdoba.





Entre el lunes 22 al domingo 28 de mayo, diferentes pizzerías de la provincia de Córdoba ofrecieron menús especiales, a precios promocionales y realizaron diversos eventos. Tuvimos la oportunidad para visitar dos pizzerías asociadas: Piza Alla Palay y Don Luis, recogiendo sus inquietudes y necesidades sobre las que APYCE puede cola-

borar. También visitamos a Celia B. De Degiovanni (Directora de "CELIA Escuela Integral de Gastronomía") con el objeto de evaluar posibilidades de trabajo en común y colaborativo con nuestra Escuela Profesional. Gustavo Levinson (Secretario General de APYCE) representó a la entidad, formando parte del jurado del torneo realizado para elegir

a la mejor pizza a la piedra y la mejor pizza napolitana de la provincia. APYCE premió a los ganadores del certamen otorgándoles productos de Lácteos La Farfalla, Dos Santos Pereira, Cervezas de Peñon del Águila, una sesión de marca de asesoría de marca/marketing a cargo de Hello Frank y un beneficio especial brindado por Maxirest PRO.



# Estuvimos presentes Expo-Fithec, Córdoba 2023



Del 5 al 7 de junio de 2023, en la Ciudad de Córdoba, tuvo lugar la primera edición de FITHEP Centro Expoalimentaria. Es la feria más importante de Latinoamérica de equipamientos, tecnologías, materias primas y servicios para el sector dulce y gastronómico.





Allí, nuestra Asociación estuvo presente con la delegación encabezada por Lorena Fernández -Presidente de APYCE- junto a la Escuela Profesional, integrada por profesionales y docentes de la misma, presidida por el maestro pizzaiolo Diego Dávila. En ese marco, se brindaron tres clases magistrales. Las mismas se llevaron a cabo en el auditorio del Centro de Convenciones Brigadier General Juan Bautista Bustos. Se contó con el apoyo de Celia Escuela Integral de Gastrono-



mía. Se utilizaron hornos de Tupasy Hornos Oficial. La convocatoria cautivó a una audiencia de más de 200 personas en cada una de sus clases. Los temas abordados fueron: "Fermentación y maduración", "Tendencias de pizzas en el mundo", "Métodos de amasado".

De esta manera, APYCE trabaja para el seguimiento, capacitación y crecimiento constante del sector en todo el país. Participando en estas iniciativas, no solo aumenta la visibilidad de los negocios asociados, sino que también fomentan el interés y el aprecio por la gastronomía de pizzas y empanadas promoviendo la excelencia del sector. El encuentro reunió a todos los eslabones de la cadena de valor de la industria, Sindicato de Pasteleros de Córdoba, Cámara de Panaderos, más de 80 expositores y proveedores de nuestro rubro. Queremos expresar nuestro agradecimiento a las autoridades de PUBLITEC por invitarnos una vez más a formar parte de este importante espacio.







*Asegurando calidad para brindarles  
un producto de excelencia*



# 8va. Copa Argentina de Cervezas y III de Gin 2023

El 10 de junio pasado, la cervecería olavarriense Salmón birra, se consagró en la Copa Argentina de Cervezas 2023, cuya premiación se llevó a cabo en el salón Golden Center del complejo Parque Norte de la Ciudad de Buenos Aires.



Salmón Birra, es una cervecería que ya había ganado otros premios de la competencia años anteriores y ahora se llevó el título de "Mejor Microcervecería Argentina 2023".

De las diez muestras que la marca presentó en el certamen, ocho fueron premiadas con medallas. El oro se lo llevó una Flanders Red Ale



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](http://www.hornospowerhot.com.ar)

4299-8078 / 11 3370 2866





Apyce sorteó diferentes cursos cortos de capacitación de su Escuela Profesional y también presentó una demostración de Free Style.



style beer con cerezas, frambuesas, aceto balsámico y 3 años de añejamiento. Esta cervecería también obtuvo seis medallas de plata y una de bronce. En tanto, en segundo lugar quedó la cervecería Ley primera, de Llavallol, y el tercer puesto fue para Nuske cervecería, de la provincia de Neuquén. En esta edición participaron 200 cervecerías que

presentaron más 1.050 muestras que fueron evaluadas por 70 jueces cerveceros de EEUU, Brasil, Uruguay, Chile, Paraguay y Argentina, convocados especialmente para hacer una "cata a ciegas" durante seis días.

Apyce estuvo presente en la persona del Secretario de nuestra Comisión Directiva, Gustavo Levinson.





www.deliciasdoradas.com

Delicias Doradas

Tapas para Empanadas y Pascualinas

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

# Juntos, todo es posible!

**NUEVA  
LEVADURA  
SECA INSTANTANEA**



**Excelente  
estabilidad**



**Rápido poder  
fermentativo**



**Óptimos  
resultados**



UNA MARCA LESAFFRE



# Nos estamos preparando para el Gran Evento

Los invitamos a formar parte de la 40<sup>º</sup> Edición de la Noche de la Pizza y la Empanada.



El próximo martes 12 de septiembre, en todo el territorio nacional, llega una nueva edición de la Noche de la Pizza y la Empanada. En el ya tradicional y consolidado evento en la agenda gastronómica argentina, el público accederá a importantes descuentos y promociones en la compra de nuestras elaboraciones. En tal sentido, los clientes contarán con la aplicación de un mapa interactivo. En la mencionada plataforma digital se indicarán las pizzerías y casas de empanadas adheridas.

Nuestra NOCHE, cuenta con numerosas y variadas actividades. Y por tal motivo, habrá cientos de locales ad-

heridos de todo el país. En ediciones anteriores superamos los 1000 comercios adheridos, gracias al apoyo de municipios y provincias.

Nuestro objetivo, dado que reunimos a todos los comerciantes del país, es fomentar durante esa semana/noche el consumo para el sector y ayudar a nuestros comercios adheridos con el evento a que puedan mejorar su alcance, visibilidad y potenciar sus ventas, sin costos adicionales.

## SUMARSE ES GRATIS..!

### SI SOS UNA PIZZERÍA O CASA DE EMPANADAS:

El registro es fácil, rápido y online, ingresá a:

<https://lanochedelapizzaylaempanada.com.ar>

- 1) Ingresás los datos de tu pizzería y/o casa de empanadas.
- 2) Indicas la/s promo/s que ofrecés.
- 3) Te incorporamos al mapa interactivo. Compartimos tus fotos y videos.

### SI SOS MUNICIPIO O PROVINCIA:

- Te contactás con nosotros.
- Recibís nuestro apoyo para la difusión del evento.

Esperamos contar con tu colaboración en un evento que se supera año tras año.

### CONTACTANOS EN FORMA DIRECTA PARA FORMAR PARTE DEL EVENTO:

 +54 11-6177- 9853

<https://lanochedelapizzaylaempanada.com.ar>



@apyceescuela

@apyce.ar

Tel: (011) 4954-0065

[consultas@apyce.org](mailto:consultas@apyce.org)

Lunes a Viernes de 09 a 18hs.

# Expo Franquicias 2023

Un dato interesante: el 41% de las franquicias ofrecidas en la exposición pertenecen a la industria gastronómica.



El viernes 9 y sábado 10 de junio de este año, en La Rural, se realizó la 28° exposición internacional de franquicias con propuestas sumamente innovadoras: fue una excelente posibilidad de concretar reuniones con las marcas expositoras. Nuestra entidad tuvo el placer de asistir al cóctel de inauguración del evento organizada por la Asociación Argentina de Marcas y Franquicias. El Sr. Gustavo Levinson en representación de APYCE, tuvo la oportunidad de acompañar a los organizadores y transmitir los saludos institucionales a su Presidente, Susana Perrotta.

An advertisement for 'Lacteos LUGO' featuring a close-up of a pizza with melted mozzarella cheese and olives. The text 'Lacteos LUGO' is prominently displayed in a stylized font, with 'LUGO' in large red letters. Below it, the slogan 'calidad que crece' is written in a cursive font. A small circular logo of a cow is visible. At the bottom, contact information is provided: 'Fábrica de Mozzarellas', 'Ventas: Tel/Fax: 4652-3908/12/14 - ventas@lacteos-lugo.com.ar', and 'Blanco Encalada 684, Ciudad Madero, Prov. de Buenos Aires'.



# #CUATRO CORTITAS



## NUEVO ORÉGANO

Es una especie que florece tres veces al año. La nueva variedad EMMA INTA se destaca por su alto rendimiento, color verde homogéneo e intenso aroma. Es un producto del trabajo interdisciplinario de los técnicos programa Cambio Rural, un grupo de productores del Valle de Traslasierra y el INTA Villa Dolores, Córdoba, se desarrolló una nueva variedad de orégano denominada EMMA INTA e inscrita en el INASE con una calidad comercial superior a las actualmente utilizadas.

# 2

## EL 40% DE LOS ARGENTINOS CASI NO UTILIZA DINERO EN EFECTIVO

El advenimiento de la tecnología trajo aparejado el uso masivo de las billeteras virtuales y con ellas el pago de productos y servicios a través de medios electrónicos y digitales. Como consecuencia, cada vez menos personas utilizan el dinero en papel. Por la inflación, se usa cada vez menos el dinero en efectivo; según el último reporte de Prisma Medios de Pago. El 40% de los argentinos utiliza QR regularmente para realizar sus pagos y solo el 27% no lo utilizó nunca.



## ¿QUÉ COME MESSI ANTES DE UN PARTIDO?

Messi disfruta consumir frutas de temporada 90 minutos antes de su partido, sus predilectas son el mango, la manzana y el plátano por su alto contenido de fibra. En cualquier etapa de su preparación, Leo procura llevar una dieta estricta con mucha disciplina. En su vida diaria el jugador lleva una dieta baja en carbohidratos. Pero, a medida que se acerca un partido gradualmente el consumo de los mismos, de tal manera de disponer de máxima azúcar en sangre para obtener mayor energía en la contienda.

# 4

## EL COMBUSTIBLE DEL FUTURO

El hidrógeno verde es el combustible del futuro, con una huella de CO2 nula y representará una revolución en el sector de la energía y el transporte a medio plazo. Podría haber suficiente hidrógeno natural para satisfacer la creciente demanda mundial durante miles de años, según un modelo del Servicio Geológico de EEUU (USGS) que se presentó en octubre de 2022 en una reunión de la Sociedad Geológica de América.

# Calidad de origen



El Dante Empanadas nace en octubre del 2005, como un proyecto del matrimonio de Lidia Oviedo y Fernando Prantt García, sus dueños.

**F** desde el comienzo, hasta el día de hoy, es una ley fundamental de Empanadas El Dante, mantener la calidad en todas las etapas de producción de sus empanadas y pizzas. Este proceso, se inicia cuando reciben la materia prima, pasando por la elaboración, cocción y despacho de los productos. Cabe destacar que, el nombre del negocio es honor a su hijo y en recuerdo del padre de Fernando. *“Contactamos al cliente para ver como recibió su producto y si fue de su agrado”.*

En Empanadas El Dante, sus responsables se esmeran día a día por cuidar cada paso de la manufactura. En este sentido, son muy estrictos con la higiene y manipulación de los insumos. No poseen sucursales. Su único lo-

cal está ubicado en la calle Reconquista 991 de Ciudadela. Lidia se encarga de la atención personal al cliente. La elaboración queda en manos de Fernando. La entrega a domicilio se realiza deliveries tercerizados. Los productos que comercializan son sus riquísimas empanadas y pizzas media masa, siendo esta última la preferida por su clientela.

Con respecto a Apyce, la conocen hace más de una década, pero recién se asociaron en pandemia. En cuanto a sus competencias y conocimientos en el rubro, ambos se capacitan constantemente y de tal manera, están atentos a la innovación, tendencias, novedades y actualización del sector.

*“Siempre estamos participando de las propuestas que Apyce propo-*

*ne, al igual que 3F, la asociación de comercios de Tres de Febrero, Caseros y Aledaños”*

Con respecto a la situación económica, la misma no les es ajena. Nos dicen que, como otros tantos colegas, aun ni siquiera pudimos levantar lo que se perdió en los años pasados y no creemos volver a recuperarlo. Por otro lado – siguen comentando – no vemos un futuro claro en lo económico para lo que resta del 2023. Lamentablemente en los años por venir, tanto nosotros como muchos otros colegas, se imaginan un gran agobio por la pesada carga impositiva que no para y por juicios laborales, donde la gran mayoría llegan a ser descabellados, afirman.

La competencia de Empanadas El Dante, es aquella donde hay cole-



gas que están a su altura –subrayan- no tanto por la amplia variedad de ofertas, sino en cuanto a la calidad del producto final. Son conscientes, como ellos mismos lo destacan, que existe la clandestinidad en el rubro, el cual los perjudica. En palabras de Fernando: *“La pasión por la cocina nace a mediados de los 90’ con mi esposa, cuando éramos estudiantes. Mis padres poseían una casa de empanadas en el barrio de Villa Urquiza y de ahí, entre charla y charla, siempre comentábamos y soñábamos con tener nuestro propio emprendimiento. Somos amantes de la buena gastronomía (estudiamos tanto mi esposa la carrera en Torre Alta, como yo en la extinta Udeca y en Apyce). Y siempre estamos en continua capacitación”.*

Para cerrar esta nota, Lidia y Fernando, aprovechan la ocasión para agradecer a Apyce el espacio que les ha otorgado en la revista.



## Máquinas para hacer EMPANADAS



# La pulpería de Francisco

Este bodegón clásico con pura esencia porteña, fue ideado, proyectado y concretado por sus dos socios, Elina Quaglia y Mariano Pérez hace 24 años. Sus dueños, como bien lo destacan, decidieron concretar un sueño, poniendo toda la experiencia adquirida en el arte del mundo gastronómico.



Actualmente cuentan con dos negocios, el primero en Arévalo 1951 esquina pasaje Voltaire y un segundo espacio en Carranza 1989, ambos en el barrio de Palermo. Comenzaron con un local de 60 m2 sobre la calle Dorrego al 2000, lo que hoy se conoce como el barrio Palermo Hollywood, por la cercanía a canales de televisión y productoras. El nombre Francisco -destaca Elina- es en honor al señor que los ayudaba en la elaboración de empanadas. Poco a poco la pulpería se fue instalando con su fuerte valor de marca y fortaleciendo lazos con su clientela. Se destaca, de igual forma, la atención personalizada y una atenta mirada a las necesidades del público. Cabe mencionar que, en sus orígenes, el local proveía a su clientela con un menú tradicional, compuesto por pizzas, empanadas y minutas. Cuentan con servicio de delivery, propuestas semanales de promociones y menús del día, ade-

más del servicio al público en el salón. Durante los primeros 14 años, se pudo observar un franco crecimiento de la empresa. Se recuperó la inversión inicial. El local generaba ganancias como para permitir la incorporación de nuevos empleados, entre ellos un maestro pizzero, fundamental para mejorar e innovar recetas en su carta tradicional de amasados artesanales. El promedio semanal de ventas de platos era de 120 menús diarios. El "boca en boca" es fundamental en la rotación y afluencia de nuevos clientes. Sus dos principales competidores también mantenían una línea de bodegón tradicional, y tenían como ventaja los metros cuadrados de sus locales. Dos aspectos importantes a destacar en La Pulpería de Francisco, son: en primer lugar, la relación de confianza y amistad que los socios lograron entablar con la mayor parte de sus clientes, fieles ya en esta instancia, un capital invaluable. Y, en segundo lugar, el

trabajo social que todos los integrantes de la empresa articularon con diversas organizaciones barriales. Así, La Pulpería de Francisco se convirtió en un referente para cualquier actividad que requiera abastecimiento de alimentos. Con un gran apoyo publicitario se comenzó a pisar fuerte en el rubro "pizzas y empanadas".

## Socios de APYCE

Para estar acorde a los nuevos desafíos, decidieron afiliarse a APYCE. Así, se logró capacitar al personal para la correcta elaboración y manipulación de alimentos; teniendo así mismo una interconsulta con el departamento de nutrición de la asociación para lograr la calidad real en lo balanceado y nutritivo de los nuevos platos. También se implementó un sistema de mailing para recibir sugerencias, opiniones o cambios en las propuestas ofrecidas a variada e importante clientela.



Recordando la época de pandemia: El COVID 19, puso un párate de tal impacto, que obligó a Elina y Mariano a reformular su plan de negocios para enfrentar tamaña crisis. En este caso se optó por la empresa Pedidos Ya, que tenía convenio con APYCE, que ofrecía una menor tasa de interés a los comercios adheridos para prestar sus servicios. Los primeros meses de este nuevo escenario fueron realmente muy difíciles.

La Era del marketing digital: Para este punto, se decidió la contratación d un Community manager especializado en el área gastronómica para difundir la oferta de la su carta, promociones, platos del día, y principalmente la difusión del nuevo menú saludable. Esta acción era muy positiva, ya que en el barrio post pandemia, se habían instalado muchos espacios de coworking, estrategia utilizada por las empre-

**“ Queremos mantener la esencia del bodegón clásico, con un menú simple y de calidad, que cumpla con los estándares del público que gusta de ese tipo de alimentos y espacios”.**

sas para abaratar costos en la locación de oficinas y espacios de trabajo. El lanzamiento del menú saludable se dio en simultaneo, tanto en el local con apoyo gráfico (folletería, flyers, cartelería nueva), como en redes sociales.

Para finalizar la nota, Quaglia subraya que el balance es muy positivo, ya que se logró posicionar al establecimiento, entre los principales del barrio y zona de influencia.



**LA FARFALLA**  
PRODUCTOS LÁCTEOS

**La calidad es nuestro prestigio**

**MOZZARELLA  
RICOTTA . QUESOS**

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





# #FOTONOTA

Nuestros socios en imágenes







# La cultura QR llegó a nuestros locales

El fenómeno digital en el negocio gastronómico y muchos locales han reemplazado o combinado el menú impreso con su versión digital.



Desde hace ya varios años, la nueva la Era Digital viene modificando nuestra vida de todos los días y sus prácticas culturales. Una muestra clara de esta realidad, la podemos encontrar en las experiencias cotidianas de los consumidores, como es el caso de la carta de pizzerías, casas de empanadas, bares y restaurantes. Muchos de estos locales han desplazado o combinado el menú en soporte papel con su versión digitalizada, a través del conocido Código QR.

## ¿QUÉ ES UN CÓDIGO QR?

Un código QR (del inglés Quick Response code), es la evolución del código de barras. Es un módulo para almacenar información en una matriz de datos o en un código de barras bidimensional. La matriz se lee en el dispositivo móvil por un lector específico, y de forma inmediata nos lleva a una aplicación en Internet, un mapa de localización, un correo electrónico, una página web o un perfil en una red social. Fue creado en 1994 por la compañía japonesa denso wave, subsidiaria de Toyota. Presenta tres cuadrados en las esquinas que permiten detectar la posición del código al lector. El propósito de los creadores, un equipo de dos personas dirigido por Masahiro Hara, fue que el código permitiera que su contenido se leyera a alta velocidad. Los códigos QR son muy comunes en Japón, donde es el código bidimensional más popular.

## LA CARTA DIGITAL EN QR

Una carta digital es la versión digital del menú gastronómico de los negocios del sector gastronómico. La carta digitalizada, puede realizarse en diferentes formatos (como HTML, PDF, desde las Apps, etc.) con la condición de que se pueda visualizar en todo tipo de dispositivo electrónico. Dentro de una carta digital, se deberá asegurar que toda la oferta gastronómica de su negocio se encuentre





detallada de manera clara y visual. Esta es la primera impresión que sus clientes tendrán con sus propuestas.

La forma más común y práctica de distribuir hoy su menú digital es a través de un código QR. Este código le permite ser escaneado a través de cualquier teléfono móvil y así redireccionar a una web de tu preferencia. Con un POS, además, se facilita la compra de sus productos y servicios en su puntos de venta. Elija el más adecuado para su pizzería o casa de empanadas y conozca los beneficios para su negocio.

#### **¿QUÉ BENEFICIOS TRAE TENER UN MENÚ DIGITAL EN SU PIZZERÍA O CASA DE EMPANADAS?**

Es de rápido y práctico acceso. Uno de los principales beneficios de las cartas digitales es la rapidez en la que un consumidor puede ingresar a la misma.

Esto lo hace muy práctico, ya que los usuarios pueden acceder a la oferta gastronómica antes de ingresar al local. Debido a esto, sus clientes podrán ir revisando la propuesta y consecuentemente agilizar los pedidos.

## Queso Muzzarella Argentino

DD

**DOÑA DELIA**

30 años  
de calidad  
y servicio

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

# Cursos cortos en julio y agosto 2023

Nuestra propuesta académica tiene como objetivo la formación y actualización continua de pizzeros y empanaderos. De esta manera, el egresado estará capacitado para responder a las competencias y demandas que exige su sector y el mercado laboral moderno.



**apyce** PIZZA AL MOLDE Y A LA PIEDRA

**CURSOS CORTOS**  
2 clases | Práctica presencial



**Inicio: Lun 24 y 31 de Julio**  
Horario: 18:00 a 21:00 Hs



**apyce** PIZZA AL MOLDE Y A LA PIEDRA

**CURSOS CORTOS**  
2 clases | Práctica presencial



**Inicio: Jue 20 y Vier 21 de Julio**  
Horario: 10:00 a 13:00 Hs



**apyce** PIZZA AL MOLDE Y A LA PIEDRA

**Cursos cortos**  
2 clases | Práctica presencial



**Inicio: Mie 9 y Jue 10 de Agosto**  
Horario: 10:00 a 13:00 Hs



**apyce** PASTAS RELLENAS

**Cursos cortos**  
2 clases | Práctica presencial



**Inicio: Mie 9 y 23 de Agosto**  
Horario: 18:00 a 21:00 Hs





### MEDIALUNAS Y SACRAMENTOS

Cursos cortos  
3 clases | Práctica presencial



Inicio: Viernes 11, 18 y 25 de Agosto  
Horario: 10:00 a 13:00 Hs



### TENDENCIAS EN PIZZAS

Cursos cortos  
3 clases | Práctica presencial



Inicio: Lun 14, Mie 16 y Vie 17 Agosto  
Horario: 10:00 a 13:00 Hs



### COCINA DE MEDIO ORIENTE

Cursos cortos  
2 clases | Práctica presencial



Inicio: Lunes 14 Y 28 de Agosto  
Horario: 18:00 a 21:00 Hs



### PIZZA AL MOLDE Y A LA PIEDRA

Cursos cortos  
2 clases | Práctica presencial



Inicio: Mie 23 y Jue 24 de Agosto  
Horario: 18:00 a 21:00 Hs



### EMPANADAS Y CALZONE

Cursos cortos  
3 clases | Práctica presencial



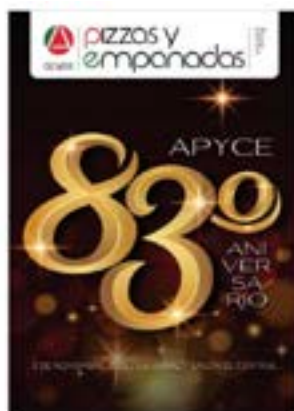
Inicio: Mie 30 y Jue 31 de Agosto  
Horario: 18:00 a 21:00 Hs

## 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](http://www.escuelaappyce.com.ar)  
[info@escuelaappyce.com.ar](mailto:info@escuelaappyce.com.ar)



## 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](http://www.appyce.com.ar)



### DIGITAL ONLINE

[www.proveedores-ok.com.ar](http://www.proveedores-ok.com.ar)

### PARA SUSCRIBIRSE O PUBLICAR EN PIZZAS Y EMPANADAS

[producciones@martinsaenz.com.ar](mailto:producciones@martinsaenz.com.ar) | 4372 8443



/produccionemartinsaenz



@produccionemsaenz



# Ser parte de Apyce tiene grandes ventajas



Escaneá el QR  
y asociate



Invitamos a todas y todos los pizzeros y empanaderos a que se sumen activamente a nuestra comunidad.

## VENTAJAS Y BENEFICIOS

Para asociarse, podrán completar el formulario que encontrarán en nuestra Web y enviarlos a: [consultas@apyce.org](mailto: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.**

## MÁS Y MEJORES SERVICIOS

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, además de poder aplicar a becas académicas. 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.

- 2 becas en carreras 100% gratuitas y/o cursos cortos en nuestra Escuela Profesional.
- Un portal de proveedores con descuentos exclusivos.
- Nuestra revista Institucional con toda la información del sector.
- Newsletter quincenal con todas las novedades.
- Difusión de tus búsquedas de empleo a toda nuestra base de datos de alumnos y en redes sociales.
- Asesoramiento legal contable o gestiones administrativas.
- Acceso a seminarios exclusivos sin cargo.

## 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](mailto:consultas@apyce.org)



## # LOS CUMPLEAÑOS DE NUESTROS SOCIOS

# UN BRINDIS POR NUESTROS SOCIOS

APYCE quiere reconocer en este espacio la perseverante tarea que llevan todos los días nuestros queridos socios. Los saludamos, augurándoles un fecundo camino de prosperidad y crecimiento. Muchas felicidades a cada uno de ustedes.

 AÑO DE FUNDACIÓN	 NOMBRE	 ANIVERSARIO	 EN 2023 CUMPLIÓ
2020	PIZZA HULK	21 JUNIO	3
2019	HELLS NORDELTA	31 JULIO	4
2019	HELLS DEVOTO	2 JUNIO	4
2019	HELLS SAN NICOLAS	2 JUNIO	4
2019	CAPITAL PIZZA	13 JUNIO	4
2019	YA EMPANADAS	1 MAYO	4
2018	CATA TIENDA CALZONE	21 JULIO	5
2018	CATA TIENDA CALZONE	21 JULIO	5
2018	URBAN JAZZ PIZZA	29 JUNIO	5
2018	BELLA PIZZA	17 MAYO	5
2017	TIENDA DE EMPANADAS (Burekas SRL)	22 JULIO	6
2016	DUPLA	29 JULIO	7
2016	SAN PAOLO	1 MAYO	7
2013	EL FORTÍN SALTEÑO - VTE LÓPEZ	20 JUNIO	10
2012	EL PALOTE	6 JUNIO	11
2012	TORNA UNDICI	1 JUNIO	11
2011	MAGALI EMPANADAS	15 JUNIO	12



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**  
S.A.



Cic. Molinero 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



**AÑO DE FUNDACIÓN**

2009

2009

2008

2006

2005

1999

1998

1995

1994

1994

1994

1993

1989

1981

1980

1971

1967

1967

1963

1963

1956

1955

1894

**NOMBRE**

SILVA J.ANTONIO (LA EMPANADERÍA)

PIZZERÍA TINO

EL NOBLE DE BELGRANO

IL MIGLIORE RECOLETA

EL PINGÜINO DE PALERMO

LA PULPERÍA DE FRANCISCO

PÉTALO

PIZZA SHOW

ELLMAN SILVINA DIANA

LA ALAMEDA

CONDIMENTO S.A.

CASA DE EMPANADAS LA CHACHA

LA CONTINENTAL (VARELA 1103)

PIZZERIA HALLOWEEN

BABIECA

EL FORTÍN SALTENO - CABILDO

PIZZERÍA RIAZOR

PIZZERIA LAS PALMAS

JULIEN'S PIZZA LIBRE

FABRICA DE CHURROS

EL PALACIO DE LA PIZZA

LA PERLA

LOS 36 BILLARES

HULK PIZZERIA

**ANIVERSARIO**

1 JULIO

4 MAYO

1 MAYO

1 JULIO

5 JULIO

1 MAYO

1 JUNIO

15 JULIO

10 JUNIO

9 JUNIO

10 JUNIO

8 JULIO

24 JULIO

20 MAYO

1 MAYO

25 MAYO

1 JULIO

24 JUNIO

1 JUNIO

25 MAYO

7 JULIO

10 JUNIO

1 JULIO

9 JUNIO

**EN 2023 CUMPLIÓ**

14

14

15

17

18

24

25

28

29

29

29

30

34

42

43

52

56

56

60

60

67

68

129

**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.





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

Importadores y Distribuidores

Contamos con una gran Familia



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



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



**MANJARE**

Fotografía de Placeres

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



# Los buenos proveedores son clave en nuestro negocio

Contar con firmas serias y confiables en dicha función, agregan valor y calidad en el resultado final del producto que adquiere el consumidor. Las mismas son un eslabón imprescindible en la evolución y crecimiento todo comercio.



**E**n tal sentido, creemos en la importancia de sumar siempre más proveedores y marcas líderes. Son un pilar fundamental en la notoriedad que mejor posiciona a las pizzerías y casas de empanadas. Entre el proveedor y el asociado, de esta manera, se conforma una dupla que comparte interés por la calidad que se alcanza en la elaboración del buen producto que se comercializa. Por eso, APYCE como Asociación, tiene la misión de acercar a ambas partes. El portal tiene las puertas abiertas para que, muchas más compañías proveedoras se adhieran al mismo. De este modo, podrán construir una relación virtuosa y durable en el tiempo con nuestros socios. Los esperamos.



Desde 1994, el ajo de tus comidas.  
Ajo picado y ajo pelado 100% natural para la industria gastronómica

+ 54 9 11 2530-5269    [www.ajoconex.com.ar](http://www.ajoconex.com.ar)    [info@ajoconex.com.ar](mailto:info@ajoconex.com.ar)

# Nuevas acciones de control electrónico por parte de la AFIP

La AFIP implemento, a partir del 1° de junio de 2023, el “Sistema de Acciones de Control Electrónico” -SIACE-



Este sistema consiste en un procedimiento de control de cumplimiento de las obligaciones impositivas, aduaneras y de los recursos de la seguridad social de los contribuyentes y/o responsables. Este sistema comprende las acciones de verifica-

ción y control tendientes a promover el cumplimiento de las obligaciones formales y materiales de los administrados. El nuevo procedimiento sustituye el régimen de “fiscalización electrónica” y complementa las restantes acciones de investigación y fiscalización que

habitualmente ejecuta el Fisco Nacional. El procedimiento del “SIACE” se iniciará con la notificación en el Domicilio Fiscal Electrónico del contribuyente y/o responsable, la cual se identificará con un “Código de Acción de Control Electrónico”. Al respecto, cuando estas

acciones de control electrónicas requieran de una respuesta por parte de los contribuyentes y/o responsables, estos estarán obligados a su cumplimiento dentro del plazo fijado en la respectiva notificación, el que estará comprendido entre los tres y los quince días hábiles administrativos contados a partir del día siguiente de acaecida la misma, en función de la naturaleza, el objeto y carácter de la referida acción de control.

El contribuyente y/o responsable, a fin de cumplir con dicha obligación, deberá acceder, al servicio web denominado “Acciones de Control Electrónico” disponible en el sitio web de la AFIP, seleccionar la opción “Cumplimiento a la Acción de

WWW.ESTUDIOAPARICIO.COM

**RA** RODRIGUEZ APARICIO CONTADORES

MÁS DE 50 AÑOS ASESORANDO PIZZERÍAS Y PYMES



Control Electrónico” e ingresar el correspondiente “Código de Acción de Control Electrónico”.

Asimismo, en los casos de requerimientos y/o fiscalizaciones, podrá adjuntar, por la misma vía y en formato “.pdf”, la prueba documental que considere oportuno presentar.

Una vez cumplimentada la acción de control electrónico y analizada la documentación pertinente, la Administración Federal notificará la finalización del procedimiento a través del Domicilio Fiscal Electrónico.

El contribuyente y/o responsable podrá consultar a través del servicio web denominado “Acciones de Control Electrónico” el listado de las acciones de control electrónico notificadas, a fin de realizar su seguimiento y verificar el estado de cada una de ellas.

La norma dispone que el contribuyente y/o responsable podrá solicitar, por única vez, la prórroga del plazo para dar cumplimiento a la acción de control electrónico, por idéntico término al previsto en la notificación.

El incumplimiento a la acción de control electrónico que requiera de una respuesta hará pasible al contribuyente y/o responsable, además de las sanciones que pudieran corresponder por aplicación de la ley de procedimiento tributario N° 11.683, de las siguientes medidas:

• Encuadramiento en una categoría distinta a la que



posee en el “Sistema de Perfil de Riesgo (SIPER)” que refleje un grado creciente de riesgo de ser fiscalizado.

• Exclusión o suspensión de los Registros Especiales Tributarios que integran el “Sistema Registral” o Registros Fiscales a cargo de la AFIP en los cuales estuviese inscripto el responsable.

• Limitación de la CUIT

• Habilitación de emisión de comprobantes clase “M”.

• Consideración para la valoración en el Sistema de Capacidad Económica Financiera (CEF).

Estas medidas podrán aplicarse en forma conjunta o indistinta, a cuyo efecto se considerará el tipo de acción de control emitida así como la gravedad y reiteración de los incumplimientos.



# Cumplimos un nuevo aniversario

Desde la primera comisión directiva, presidida por Federico Álvarez Colodrero, hasta la actual, encabezada por la presidente Lorena Fernández, nuestra entidad sigue en la tarea incansable de bregar por los intereses de todos sus asociados.



**C**elebramos ochenta y cuatro años de historia, crecimiento y compromiso. Nuestra labor cotidiana está encaminada siempre a la jerarquización de actividad de los colegas pizzeros y empanaderos. Así, llegamos a un nuevo aniversario, que resume el fruto del esfuerzo de todos. Sus fundadores dieron el primer paso para la trazar la dilatada trayectoria alcanzada por Apyce hasta el día de hoy. Los sueños se hicieron realidad y permitieron dar origen a una Asociación consolidada y respetada, cuya continuidad de objetivos, sigue vigente a lo largo de todas estas décadas. Durante todos estos años, hemos visto como evolucionamos, aprendimos juntos y superamos desafíos. Este camino, también comprende la función académica, a través de la formación continua de toda persona relacionada al rubro en nuestra Escuela Profesional. La misma este año cumple 17 años capacitando a las nuevas generaciones del sector.

Siempre guiados por la pasión y la dedicación que nos caracteriza, levantamos nuestra copa por muchos años más, agradeciendo el apoyo a cada uno de de nuestros socios. Hoy no estaríamos aquí celebrando este día tan significativo, sin el pilar fundamental que son todos ustedes. Gracias..!



# 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 tafarfalla@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

# A

## ¿QUÉ ES UN FONDO COMÚN DE INVERSIÓN?

Un Fondo Común de Inversión es un patrimonio formado por los aportes de un grupo de personas que tienen los mismos objetivos de rentabilidad y riesgo respecto a las inversiones que realizan. Dichos aportes son administrados por un grupo de profesionales expertos y son invertidos en distintos instrumentos tales como Plazo Fijo, Bonos y/o Acciones, locales o internacionales, permitiendo acceder a más y mejores alternativas de inversión que a las que se puede acceder invirtiendo en forma individual.

# B

## EL RIESGO DE LAS CRIPTOMONEDAS

Los riesgos para los inversores en criptomonedas son particularmente altos. Implican la alta volatilidad del mercado, la ausencia de empresas reguladas, la posibilidad de lavar dinero a través de actividades ilegales y pueden ser objeto de estafas y robos. Las principales criptomonedas no están respaldadas por ninguna moneda física. Tampoco están vinculadas a un activo tangible, como el oro. Además, son relativamente independientes de la situación política y económica: sus precios están determinados por la ley de la oferta y la demanda.



# C

## CONSUMO MUNDIAL: ¿QUÉ PAÍS CONSUME MÁS HARINA?

En el ranking de los principales consumidores de trigo del mundo en 2022/2023, con una ingesta anual de aproximadamente 145 millones de toneladas métricas durante la temporada 2022/2023, China se mantiene un año más como el máximo consumidor de trigo del mundo. La Unión Europea, en segunda posición, utilizó en ese mismo periodo alrededor de 108,3 millones de toneladas de este cereal. India completó el podio. Fuente: [www.es.statista.com](http://www.es.statista.com) 2023.





COMO TE VEN TE RECUERDAN

# CREAMOS TU IMAGEN

FOTOGRAFÍA / DISEÑO GRÁFICO / PÁGINAS WEB /  
TIENDAS ONLINE / REDES / TODO REUELTO

estudio



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







# Barraza<sup>®</sup>

*Fabricantes de mozzarella quesos y ricota*



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

Seguinos en 