



pizzas y empanadas

#197
MZO
ABR
MAY
2024
AÑO
41



Nuestra selección

32º Campeonato
Mundial de la Pizza
en Parma, Italia



**ARGENTINA
PIZZA
FUERTE**

Debutamos con
Categoría Propia en
el 4º Campeonato
de España de Pizzas
Gourmet by DO
Ribeira Sacra, IFEMA,
Madrid, España

Molino Campodónico

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



Encontrá toda nuestra variedad de harinas en:

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

Comunicate con nosotros y realizanos tu consulta:

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

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

El valor de lo justo y necesario

Luego del receso estival, tengo otra vez el gusto de encontrarlos en estas páginas, las que hemos ido informando a lo largo de intensos años de gestión. La gestión que parece silenciosa, pero que defiende los intereses del sector con ahínco y tenacidad, aunque los resultados no siempre puedan brillar, créanme que están. Durante este tiempo estuvimos estudiando detenidamente diversas cuestiones vinculadas con nuestra actividad. Temas principalmente tributarios, donde analicé junto a expertos la incidencia que tiene en nuestras empresas -y probablemente en la gran mayoría- los impuestos internos que nos impiden ser más competitivos, no solo con el exterior, sino aún para los que vendemos nuestros productos y servicios al mercado local.

Es evidente que décadas de voracidad fiscal han implementado un sistema con efectos nocivos al cual nos hemos acostumbrado como a la mayoría de las cosas que suceden en nuestro ámbito que, por más rebuscadas que parezcan, las normalizamos.

No pasa desapercibido que muchas veces se cuestionan los precios de venta de los productos, pero no se tiene en cuenta el costo asociado a producir los mismos, de los cuales la gran mayoría son impuestos, cargas para el empresario y gastos operativos evitables.

Esos rubros son tantos que serían imposibles mencionarlos en estas líneas, pero lo irrazonable de las retenciones y percepciones, los costos bancarios y de débitos y créditos, los impuestos locales, los recaudadores de derechos y la duplicación de gravamen sobre gravamen potencian un efecto que impacta directamente en el consumidor, obviamente en forma de menor gasto y, por consiguiente, menor recaudación, menos venta, empleo y todo lo que ya conocemos.

Pero, claramente, no solo las obligaciones estatales apremian, sino que nadie corre el riesgo de tomar otro camino, el que se ha demostrado más exitoso en diversas partes del



mundo. Y no estoy proponiendo un liberalismo salvaje y descarnado que implique mayor desigualdad, sino que se aplique un sistema donde los justo y lo necesario sean un equilibrio, una balanza que se encuentre lo más centrada posible (con los desbalances lógicos), pero que otorgue derechos, genere obligaciones y permita realizar actividades comerciales redituables.

Como he dicho alguna vez, cambiar la cultura del que "ganar plata" está mal para generar una nueva que esté relacionada con que obtener beneficios es la consecuencia de asumir grandes riesgos, disponer mucho tiempo de trabajo, esfuerzo y conocimiento, y que la generación de riqueza es consecuencia de ello; que si no generamos las condiciones nunca sucederá el mentado despegue.

Volviendo al principio, desde APYCE somos quienes estamos permanentemente buscando que el Goliath del Es-

tado acompañe el desarrollo económico de nuestros socios. Aunque es una batalla desigual para todos los David que pedimos en mismo sentido, sí podemos asegurar que hacemos nuestro trabajo día a día en búsquedas de mejoras a todos los que formamos esta Cámara.

Espero poder contar con todos nuestro representados y que sientan que somos una asociación que defiende los intereses de nuestro sector. Por eso estamos siempre para ayudar, proponer y brindar servicios especializados en el conocimiento propio de una problemática común.

Me despido hasta la próxima. Desde APYCE los invitamos a que nos conozcan que nos apoyemos entre los que buscamos un mismo norte, que nos unamos en lugar de dispersarnos; que para eso estamos agrupados.

Hasta la pronto.

Lorena Fernández / Presidente

**pizzas y
empanadas**

197 MARZO/ABRIL 2024 - Año 41

DIRECTORA:
Lorena Fernández

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

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

Dirección Nacional del Derecho de Autor
Nº 58102105

EDITORIAL:
Producciones Martín Sáenz

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

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



*Asegurando calidad para brindarles
un producto de excelencia*



Sumario /197



- 03/ Editorial
- 06/ Italia, allá vamos!
- 10/ Día mundial de la pizza
- 12/ Repercusiones de prensa
- 14/ Centro de Formación Profesional
- 16/ Atravesando fronteras, entrevista a Diego Dávila
- 18/ El Gran Maestro Italiano Daniele Gagliotta
- 20/ 4 cortitas
- 21/ Consultoría profesional
- 23/ Workshop Milkaut
- 24/ Socio PIN PUN
- 26/ Socio Parador del Lago
- 28/ Escuela Profesional APYCE
- 30/ Asesor contable
- 31/ APYCE en el Financial Times
- 33/ Importancia de asociarse a APYCE
- 34/ Programa acción por la discapacidad
- 35/ Nuevo sello verde
- 36/ Aniversario de nuestros socios
- 39/ Portal proveedores
- 41/ Destacados de la Escuela
- 42/ ABC de los negocios

MPZ PEDRO ZAMBON E HIJOS

**80 AÑOS
FABRICANDO
CALIDAD**

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



BATIDORA PLANETARIA
de 10 y hasta 60 lts



**HORNOS
CONVECTORES**



SOBADORAS
de MESA y de PIE



AMASADORAS
de 20 y hasta 150 kg

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

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

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

Italia, **allá vamos**



En un salón colmado de empresas patrocinadoras, periodistas y medios de comunicación, Gustavo Levinson -Secretario de Apyce- abrió el encuentro acompañado luego por las palabras de Lorena Fernández

-Presidente- y de Diego Dávila, Director de la Escuela. Recordemos que el 32º Campeonato Mundial de la pizza es del 8 al 10 de abril de 2025. Es el evento más importante para los profesionales de la pizza. Está organizado

en el Palaverdi, situado dentro del Centro de Exposiciones de Parma. Nuestro equipo de maestros una vez más dirá presente para competir en las grandes ligas. *"El año pasado en Parma subimos al podio. Fue una experiencia in-*

El 21 de marzo pasado en Sede de la Escuela Profesional de APYCE, se realizó el acto formal de presentación del equipo de maestros pizzeros que nos representará en el gran campeonato italiano.



creíble. Este año vamos por más. Estamos trabajando duro para participar en este gran campeonato [...] Gracias a los distintos medios de comunicación y a los patrocinadores. Quiero destacar que, además, en España por primera

vez se incorpora la categoría estilo pizza argentina. Esto es sumamente importante porque desde APYCE venimos trabajando en el posicionamiento de la pizza argentina a nivel internacional". Lorena Fernández.

En esta presentación, en las instalaciones de nuestra escuela, los miembros de la selección argentina elaboraron pizza argentina e italiana en vivo, exclusivamente para la prensa. También se degustaron sabrosas empanadas para

32º CAMPEONATO MUNDIAL DE LA PIZZA EN PARMA



completar la ocasión. En esta nueva edición, la selección argentina se enfrentará con más de 700 profesionales provenientes de más de 50 países. Los maestros (profesores, ex alumnos y socios de APYCE) competirán en Parma liderados por: Federico Domínguez Fontán, ex Chef del Llao Llao y Miguel Villalba, Asesor técnico de APYCE, junto a Mauro Dávila, Javier Dotta, Claudio Izurieta, Walter Erdbecher, Claudio Jaramillo, Matías Iácono, Daniel Gabrielli, Ezequiel Ortigoza, Roodely Antenor, Ismael Saravia y Ariel Pastorino. Señalemos que para participar, los aspirantes debieron acreditar sólida experiencia en la preparación de pizzas.

APOYO LOGÍSTICO

Además viajan Alejandro Gonzá-



lez y Emilio Furlán de comisión directiva para asistir al equipo en todo lo que necesiten y generar vínculos con distintas organizaciones internacionales.

ESPAÑA TAMBIÉN NOS ESPERA

Resaltemos que, no solo estaremos en Italia, España también nos espera. En la madre patria, la pizza debuta con categoría propia en un campeonato internacional, nos complace anunciar que por primera vez en la historia, la pizza argentina tendrá su propia categoría en un campeonato europeo. La categoría "Pizza Argentina" debutará en la 4º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by DO Riveira Sacra. Un evento de renombre mundial que se llevará a cabo en el prestigioso Salón Gourmets, la feria de alimentación

y bebidas de alta gama más importante de Europa, que se realizará en el mes de abril en Ifema Madrid (España).

A todos ellos, van nuestros sinceros deseos de éxitos en ambos campeonatos, los más importantes del mundo en el rubro.

Agradecimiento institucional

En el cierre de la reunión, Gustavo Levinson, en representación de APYCE, destacó y agradeció muy especialmente el enorme apoyo dado por las empresas patrocinantes que siempre nos acompañan.

Olivioita, 214, Coca Cola, Milkaut Profesional, 5 Stagioni, CIG, Free Vegetales, Gentleman, Caracas, Benedetta. A todos ellos gracias por acompañarnos.

9 de febrero: Día Mundial de la Pizza

Cada año, en dicha fecha, se celebra el Día Mundial de la Pizza, una de las comidas más consumidas en todo el mundo y que a todos gusta, debido a la diversidad de ingredientes con los que puede ser servida.



En el año 2017 la pizza napolitana ha sido destacada de manera oficial por la UNESCO, que inscribió el arte de los "pizzaioli" napolitanos en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Este reconocimiento valoró no solo la receta tradicional, sino también la maestría en su elaboración y la transmisión de saberes entre generaciones.

CELEBRAMOS LA PIZZA EN MAR DEL PLATA

Para celebrarlo APYCE (Asociación Civil que agrupa a todas las pizzerías y casas de empanadas de Argentina) brindó una degustación de pizza a todos los que se acercaron a Av. Peralta Ramos, entre Belgrano y Moreno en Mar del Plata, Bs.As. (Frente al Casino), lugar que sirvió

como emblemático escenario para conmemorar este evento.

Para ello la entidad utilizó su camión cocina auto-sustentable de 11 toneladas y 15 metros de largo. Se elaboraron 4.000 porciones de pizza, con la ayuda de 20 maestros pizzeros que utilizaron 150 kilos de harina, 180 kilos de mozzarella y 50 kilos de salsa de tomate aproximadamente.

El evento contó con la colaboración del Sindicato Trabajadores Alfajeros, Reposteros, Pizzeros y Heladeros y su Escuela Profesional de Pasteleros de Mar del Plata y el Municipio de la Ciudad de Mar del Plata.

El encuentro como es costumbre fue a beneficio de una ONG local, en este caso "Caritas Mar del Plata" quienes a través de la venta de un bono contribución simbólico de \$ 1500



ofrecieron 2 porciones de pizza y un vaso de Coca Cola. Para que el momento sea más divertido antes de recibir las porciones los asistentes podían girar una ruleta donde era posible obtener un premio de una pizza entera, un combo adicional (2 porciones de pizza + gaseosa), un premio sorpresa, o posibilidad de tirar nuevamente la ruleta en busca de un regalo extra.

Agradecemos a "Lácteos Barraza", los productos de "Dos Santos Pereira" con sus marcas Getleman y Caracas, "Molinos Cañuelas" y a "Coca-Cola". También extendemos nuestro agradecimiento a la Municipalidad de la Ciudad de Mar del Plata por su apoyo. En total, se utilizaron 350 kg de mozzarella, 300 kg de harina y 100 litros de salsa de tomate.

DATOS CURIOSOS SOBRE LA PIZZA

- La pizza está entre los 5 alimentos favoritos de los argentinos junto con el asado, las empanadas, milanesas y las pastas.
- De acuerdo a estudios, se determinó que el sábado y domingo por la noche son los días de la semana que más se come pizza.
- Buenos Aires es la ciudad con más pizzerías por habitante.
- Se venden alrededor de 5.000 millones de pizzas cada año en todo el mundo.
- Según el libro "Where to eat pizza" Buenos Aires tiene la particularidad de ser una de las ciudades con mayor cantidad de pizzerías por ca-

pita del mundo, junto a San Pablo, New York y Nápoles.

- Una de las plataformas más usadas de delivery observó que los sábados es cuando más se registran pedidos de pizzas y las 21 horas, el horario con mayor demanda. En tanto, el ranking de localidades argentinas con mayor cantidad de pedidos son: Buenos Aires y GBA, Córdoba, Rosario, Mar del Plata y San Miguel de Tucumán.

VIDEO INTERNACIONAL DE LA PIZZA



EN LOS MEDIOS DE PRENSA

La Feliz con pizza, más feliz que nunca



Sol, mar y verano para celebrar.
APYCE estuvo presente en la
Ciudad Feliz, festejando con la gente
esta fecha tan especial. Aquí les
presentamos una síntesis de nuestra
presencia en medios de prensa.





Somos un Centro de Formación Profesional

A partir de este año, nuestra Escuela es también un Centro de Formación Profesional - CFP.

¿Qué significa esta nueva denominación?

Implica que la escuela forma parte del circuito de formación del Ministerio de Educación de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Las capacitaciones previstas bajo esta denominación otorgan certificados oficiales expedidos por el Ministerio mencionado.

¿Qué se entiende por formación profesional?

La Formación Profesional es el conjunto de acciones cuyo propósito es la formación socio laboral para y en el trabajo, dirigida tanto a la adquisición y mejora de las cualificaciones como a la recualificación de los trabajadores, permite compatibilizar la promoción social, profesional y personal con la productividad de la economía nacional, regional y local.

Son funciones propias de los C.F.P.:

- 1) Formar personas para que actúen profesionalmente y con responsabilidad social, contribuyendo a la construcción y desarrollo de una sociedad más justa, solidaria y equitativa.
- 2) Contribuir al desarrollo y fortalecimiento de la calidad de la educación técnico profesional y científica, y al desarrollo social, cultural y económico.
- 3) Difundir y consolidar los avances en la construcción de saberes a través del desarrollo de acciones de extensión orientadas a la aplicación de innovaciones en distintos espacios educativos, sociales y productivos.
- 4) Impulsar y desarrollar acciones de cooperación, investigación, articulación e intercambio con el contexto socio-productivo en particular y con la comunidad en general.

ALGUNOS TÉRMINOS PARA TENER EN CUENTA

Trayectos formativos:

Son las capacitaciones profesionalizantes en oficios.

Módulos:

Son las "materias" de los trayectos formativos

Bloques:

Son las "unidades" de las materias.

Este año tenemos previsto el inicio de 3 trayectos formativos.

Pizzero/a

(1 módulo de 60 horas)

Panadero/a

(7 módulos de 360 horas en total)

Elaborador/a de pastas artesanales

(1 módulo de 80 horas),

Informe e inscripciones en

<https://apyce.org/certificaciones-oficiales>



Atravesando fronteras

El Director de nuestra Escuela Profesional, Diego Dávila, hizo una reseña de su participación en Brasil en el curso de la AVPN y explicó las próximas actividades institucionales de la Asociación en Europa.



Diego Dávila participó en un curso de especialización dictado por la Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) en el país carioca. Con tal motivo, resumió su experiencia en el mismo: La AVPN, es una asociación con más de cuarenta años de historia, cuyo objetivo es difundir el conocimiento sobre el oficio del “saber hacer” del pizzero napolitano en todo el planeta. Participé en un curso básico, inicial, a través de APYCE. Esta asociación tiene sedes en varios países. Certifican pizzeros y en una segunda instancia, hacen lo mismo con pizzerías. Ello implica que donde haya una pizzería certificada, el consumidor puede comprobar que se elabora con la misma técnica de la pizza napolitana que se hacía en el año 1700 en Nápoles. En la ciudad mencionada, se encuentra hasta el día de hoy la sede central de la entidad. Sus integrantes, asimismo, tienen la misión de visitar locales que los convoquen para comprobar si se cumple con las normas de la AVPN. En el caso que no sea así, asesoran y ayudan en el procedimiento correcto para la certificación oficial. Este protocolo conlleva una norma internacional inclusiva que además, cuenta con su propia escuela de capacitación en la especialidad. Dictan cursos en diferentes partes del mundo, ya sea para principiantes, amantes de la pizza, como a maestros que quieran formarse en la técnica napolitana. Hay distintos niveles de especialización y de este modo, se



va formando el futuro instructor. Es un camino muy largo. El primer paso es llegar a ellos, hacer el curso inicial intensivo, que dura una semana con una carga horaria total de 40 horas. Es presencial y se conforma con prácticas y clases teóricas. La evaluación final se realiza con 4 instructores vía online desde Nápoles. Los mismos, por medio de diferentes cámaras instaladas en el espacio de trabajo, van examinando procedimientos en horno, en amasado y técnica, monitoreando de esta forma al alumno en su proceso de evaluación. Así se certifica el tramo práctico. La evaluación teórica se realiza el último día del curso en aula cumpliendo con un examen final muy riguroso compuesto de 50 preguntas. Cabe señalar que, estos maestros italianos estuvieron en noviembre del año pasado en APYCE. La idea de APYCE fue acercarse a la AVPN. Vinieron a Argentina para realizar un campeonato de la especialidad y con ese motivo los invitamos a nuestra asociación.

Los cursos los dictan pizzeros napolitanos. Aun no dictan los mismos en el país. Subrayemos que estos cursos tienen muchísimo reconocimiento a nivel mundial y suman valor al currículum del pizzero profesional, tanto éste, como el curso que dictamos de la Scuola Italiana Pizzaioli y sin duda todos los que ofrece APYCE.

La idea a futuro sería realizar otro nivel de curso en la sede de Nápoles y a posteriori, que seamos sede en Buenos Aires de la AVPN, lo que implicará, por ejemplo, tener hornos certificados, procedimientos y plan de estudios aprobados, a través de la firma de un convenio entre ambas partes. Seguramente esos primeros cursos los darían instructores

napolitanos y uno de Chile que está certificado. Seguidamente, se formarán instructores propios. Es una tarea pedagógica que me corresponde. De igual modo, quiero indicar que en los últimos años, los maestros brasileños adquirieron la ventaja al estar mejor económicamente que nosotros. Ese contexto, les permitió acceder a mejores propuestas de capacitación de este tipo, que no son económicas.

NUESTRA IDENTIDAD

“Algo para destacar de nosotros a diferencia con ellos, es que no tienen una pizza con fuerte identidad como nosotros. Eso lo toman en referencia a Italia. Aquí tenemos muy arraigada nuestra identidad pizzera. Nuestro oficio de pizzero es largo de aprender (Tartas, empanadas, pizza al molde, a la piedra, calzones, pastelería de pizzería, etc.). Esto hace a nuestra identidad nacional. Por otra parte, vine muy satisfecho con el curso realizado”. expresó Diego Dávila.

PRESENCIA EN EL 4TO. CAMPEONATO DE LA PIZZA DE ESPAÑA (Viene de pag. 9)

Por primera vez en la historia, la pizza argentina tendrá su categoría en un campeonato internacional. La “Categoría Pizza argentina” debutará en la 4ª edición del Campeonato de España de Pizzas Gourmet.

CATEGORÍA PIZZA ARGENTINA

Para dicha competencia, viaja una delegación de APYCE en carácter de jurados para la categoría nacional. La partida está encabezada por Lorena Fernández (Presidente de APYCE) e integrada por Gustavo Levinson (Secretario), Demian Pinto (Comisión di-

rectiva), el instructor mejicano-argentino Mariano Garcés -conocido como Chef Yogui- quien asimismo, es capacitador de APYCE en México y Diego Dávila, director de nuestra escuela profesional.

Todos ellos, oficiarán de comité evaluador para juzgar una nueva categoría: La Pizza Argentina. Es importante aclarar que, para definir nuestra categoría se tuvo que normalizar procesos, reglamentos, dimensiones, componentes, tipo de masa y otras cuestiones técnicas; destaca Dávila.

4º CAMPEONATO DE ESPAÑA DE PIZZAS GOURMET



El gran maestro italiano **Daniele Gagliotta**

El 20 de marzo pasado brindó una clase magistral en nuestra Escuela Profesional dirigida a socios e invitados especiales.



El famoso pizzaiolo es conocido por su habilidad para crear una variedad de pizzas deliciosas y auténticas, cada una con su propio sabor y estilo. La habilidad para innovar y el compromiso con la calidad aseguran que cada una de sus creaciones sean experiencias gastronómicas sorprendentes.

Gagliotta es considerado uno de los mejores pizzeros del mundo debido a su excepcional habilidad culinaria, en la elaboración de la pizza napolitana y por su carisma para cautivar a todo tipo de público. Desarrolló su entusiasmo por la pizza desde joven, aprendiendo los secretos de la preparación de la masa, la elección de in-

gredientes frescos y la técnica de cocción adecuada. Con el tiempo, perfeccionó su destreza y se convirtió en un maestro pizzero, tanto a nivel local como internacional. Es ampliamente reconocido como uno de los mejores del mundo. Su dedicación por mantener las tradiciones lo han llevado a alcanzar un estatus desta-



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

cado en la escena mundial.

«La auténtica pizza napolitana es mucho más que una receta; es una tradición que se transmite con pasión y dedicación.»

Las clases y talleres que dicta el maestro se centran en una variedad de temas, como la preparación de la masa, la selección y preparación de ingredientes, técnicas de estirado y formados, uso adecuado del horno y consejos para lograr resultados perfectos. Además de transmitir un saber erudito, promueve prácticas rigurosas a sus entrenados. Por otra parte, imparte asesorías gastronómicas y consultorías en diferentes partes del mundo, especialmente en el ámbito de la pizza y la cocina italiana. Como chef reconocido y experto en la preparación de pizzas auténticas, así como en otros aspectos de la cocina italiana, ofrece servicios de asesoramiento a restaurantes, pizzerías, empresas de catering, festivales culinarios, escuelas de cocina o incluso a través de plataformas en línea que busquen mejorar sus menús, técnicas que de cocina o experiencia culinaria en general.

“La oportunidad de aprender es una experiencia emocionante y educativa para cualquier persona interesada en mejorar sus habilidades culinarias y descubrir los secretos detrás de la auténtica pizza italiana”.

Es importante destacar que, su presencia en la Escuela Profesional de APYCE estuvo enmarcada en su gira mundial. Llegó directo desde Korea y

desde aquí su agenda se extiende por 12 países, antes de regresar a su casa en EE.UU.

SU CLASE MAGISTRAL

El curso dictado fue: “Secretos de la pizza napolitana clásica y contemporánea”. La máster class contó con 2 jornadas dónde se pudo ver la utilización de diferentes harinas, prefermentos, masas de alta hidratación, cocción en distintos hornos y a diferentes temperaturas, el estirado de la masa mediante la técnica del “schiaffo napolitano”. Por supuesto las jornadas finalizaron con la degustación de los productos de altísima calidad elaborados.

Durante el curso el maestro, campeón del mundo del campeonato de nápoles 2024, transmitió todas las técnicas originales de estas dos recetas e incluso les enseñó a los cursantes como preparar una excelente pizza in pala y una exquisita graffa napolitana! un dulce tradicional de los barrios de Nápoles muy consumido durante todo el día y que puede marcar una diferenciación en un local que lo prepare en nuestro país.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

2024 RECONOCIMIENTO EXCELENTE TRABAJO, BRASIL.

2023 EMBAJADOR DE PIZZA DOC, PREMIOS AWARD.

2023 MARIA 138, RECONOCIMIENTO EXCELENCIA LABORAL, MEXICO.

2023 LA FONTANA, RECONOCIMIENTO EXCELENCIA LABORAL, MÉXICO

2023 EMBAJADOR LATERIA SORENTINA, EEUU

2023 EMBAJADOR DE BALSAMICO PONTI

2022 CAMPEONATO PIZZA EXPO ATLANTIC CITY, 2DO LUGAR PIZZANA-POLETANA, EEUU

2022 ERICK PANADERIA, ECUADOR

2022 CAMPEONATO PIZZA EXPO, LAS VEGAS, 1ER LUGAR

2022 EMBAJADOR CAPUTO, MEXICO





Delicias Doradas
Tapas para Empanadas y Pascualinas

www.deliciasdoradas.com

CRIOLLAS

HOJALDRE

LIGHT SIN SAL

LIGHT

SIN T.A.C.C.

SEMILLAS Y CEREALES

#CUATRO CORTITAS



1 LA MOZZARELLA SUPERA AL CAMEMBERT COMO QUESO FAVORITO DE LOS FRANCESES

A principios de la década de 2010, los franceses seguían consumiendo más de 55.000 toneladas de camembert, el equivalente a 3,5 quesos por persona al año. Pero desde hace un tiempo, más precisamente desde el 2021, las ventas del queso estrella caen entre un 3 y un 4% al año. El camembert ya no es el favorito en el corazón de los franceses: el queso más consumido en el país procede ahora del otro lado de los Alpes. Se trata de la mozzarella italiana, según revela el diario Le Figaro. El queso italiano crece un 5% anual en Francia.

Fuente: <https://www.rfi.fr/es/francia/20211014-la-mozzarella-supera-al-camembert-como-queso-favorito-de-los-franceses>

2

¿ES POPULAR LA PIZZA EN SUDÁFRICA?

A los sudafricanos les encanta la pizza. Si bien muchos optan por hamburguesas o pollo frito para saciarse con la comida rápida, con más de 1200 cadenas y franquicias de comida para llevar en todo el país, las pizzerías siguen siendo una de las principales opciones para los consumidores, sin importar cómo se corte.



3

PRODUCCIÓN DE AJO EN ARGENTINA

La misma se concentra en las provincias de Mendoza y San Juan, que aportan el 95% del total del país. En 2024, la producción de ajo en el país creció un 12% en las provincias mencionadas. Estas dos provincias representan el 95% de la producción nacional. El ajo es una hortaliza que se utiliza como condimento y tiene propiedades medicinales. El ajo tiene vitaminas A, C y E, enzimas, lípidos y principios farmacológicos. El ajo tiene propiedades antitóxicas, antihipertensivas, anticoagulantes y antirreumáticas.

4

TENDENCIAS EN PANIFICACIÓN 2025

La industria de la panificación enfrenta una transformación profunda, impulsada por la convergencia de innovaciones tecnológicas, un mercado cada vez más enfocado en la salud y la sostenibilidad, y consumidores que buscan experiencias únicas y personalizadas. En mercados donde el consumo consciente y las dietas específicas ganan terreno, la panificación ha dejado de ser solo un proceso tradicional para convertirse en una disciplina de avanzada en la ciencia de los alimentos. Al mismo tiempo, la integración de ingredientes funcionales y probióticos está llevando el concepto de “alimentos saludables” a un nivel completamente nuevo, permitiendo que el pan, un alimento básico, se posicione como un vehículo de beneficios nutricionales.



Cerca del socio en todo el país

Nuestro asesor técnico y docente de la escuela, el maestro Miguel Villalba, estuvo en Villa Pehuenia, Neuquén.



El asesoramiento continuó con la manufactura de panes, como ciabata, de campo y figacitas de manteca, medialunas de manteca, tapas de empanadas y hojaldre para tapas de empanadas de vigilia. Cabe señalar que todas las temáticas fueron recorridas considerando a la estandarización de la receta, el procedimiento, armado y cocción final para su presentación.

Es muy importante destacar que éste, es un servicio gratuito que ofrece APYCE para todos sus socios.



Su actividad allí, consistió en ofrecer un asesoramiento integral al local del "Parador del lago". Su labor se llevó a cabo los días 10, 11 y 12 de marzo. Los temas que se abordaron fueron variados y estuvieron relacionados, por un lado, a la elabora-

ción de pastas: ñoquis de papas y de colores. Masa para pastas básicas, de colores y de sabores diferentes para cintas y rellenas. Salsas clásicas y «de la casa». Asimismo, se trabajó sobre la producción de pizzas a la piedra con diferentes prefermentos.



MSA160P



MSA160



SA320D

MÁQUINAS PARA HACER EMPANADAS

**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

Workshop Milkaut Profesional: 1er. encuentro con Maestros Pizzeros

En APYCE realizamos el primer encuentro con profesionales pizzeros para degustar productos de Milkaut Profesional y compartir su feedback.

Participamos de una jornada enriquecedora donde se discutieron las nuevas tendencias en estilos de pizzas, la implementación de ingredientes innovadores en los toppings, y cuáles de ellos podrían ser provistos para elevar aún más la calidad de las propuestas gastronómicas. Agradecemos a todos los participantes por su compromiso y aportes. Seguimos trabajando juntos para estar a la vanguardia del arte pizzero.



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

PIN PUN

la buona pizza

La pizzería se fundó en 1927 por un grupo de italianos genoveses, quienes luego, ante el éxito obtenido, fundaron una segunda pizzería muy conocida cercana al Obelisco.



con elaboración artesanal propia en cada establecimiento. La de Almagro es pizzería clásica. Vende solo pizzas y empanadas. Las otras tres tienen además de pizzas y empanadas un formato de Trattoria/ bodegón, con platos de comida casera que complementan la oferta gastronómica. Son socios de APYCE desde la década del 70. Llevan adelante la capacitación continua del personal, a través de los maestros internos, con cursos especializados en la Asociación o contratando profesionales externos que se acercan a dar clases.

“Siempre intentamos participar y colaborar con APYCE, ya que creemos en la idea de colaborar y asociarse entre colegas para lograr un progreso general de la actividad [...] intentamos siempre en toda época, no apartarnos de las políticas y sistemas que nos llevaron a ser la mejor pizzería de Buenos Aires, distinguida en varios concursos elegidos por los consumidores pizzeros”.

Nos mantenemos fieles a la mejor calidad. Adquirimos la mejor materia prima que conocemos. De este modo, requerimos que los demás proveedores mantengan dicho nivel de excelencia. Esto nos consolida con la mejor pizzería frente a nuestros clientes. Siempre somos optimistas y seguimos adelante, más allá de las coyunturas que tiene el país, subraya Alejandro.

Vale destacar que, en la casa cen-

En la casa central fue donde surgió la marca Pin Pun ubicada en Av. Corrientes 3954, entre Medrano y Salguero. En el año 1968 hubo un cambio de dueños, donde se compra una nueva sociedad, integrada por parte de los dueños actuales. Esto nos relata Alejandro Barreira, gerente de la empresa y socio en Pin Pun de la Ciudad de Lomas de Zamora. Hay otra, histórica del barrio de Villa Urquiza, de la década del 60 que se encuentra en la esquina de La Pam-

pa y Avalos. Asimismo, la Pin Pun cuenta con otros dos locales: uno en el barrio Monte Castro, en la esquina de Lope de Vega y Pasaje Bolonia, a metros de Álvarez Jonte y la última es en el partido de Lomas de Zamora en la esquina de Colombres y Saavedra.

Barreira indica que tienen cuatro sucursales, pero no se consideran Cadena, porque su estilo, intenta conservar, el clima de casa o pizzería única, atendida por los dueños y



tral de Almagro, los productos Estrella son la pizza de muzzarella y la fugazzetta rellena. Las mismas, se venden enteras y por porciones en salón y en mostrador, al corte. Un producto único de Pin Pun, es la empanada frita de carne, considerada la mejor de Buenos Aires.

Los locales están abiertos a todos los días. Hay clientes de toda la vida que venían con sus abuelos, otros se llegan porque trabajan cerca. Otros, porque quisieron conocer Pin Pun, por los premios conseguidos a la mejor pizza de Buenos Aires. Del mismo modo, muchos turistas se acercan al Abasto a conocer esta pizzería histórica alejada del Centro que tiene todo su prestigio. Les llama mucho la atención su permanencia en el tiempo y la cantidad de distinciones.

“No consideramos a nadie competencia. Solo tratamos de dar un excelente producto con una buena atención para que el que se acerca a comer una pizza o una empanada a Pin Pun tenga una grata experiencia. Consideramos positivo que la gente tenga distintas opciones gastronómicas para elegir y si están cerca de nuestra zona, mejor aún para que el espacio barrial se valore y tenga mayor concurrencia”.

Llevamos años siendo pizzeros y mantenemos respeto y admiración por nuestros colegas y la mayoría están representados en APYCE. Agradecemos siempre su labor, ayudando a todas las pizzerías y a su presidente Lorena Fernández, quien está realizando una gran gestión consiguiendo mejoras en todo sentido.



El Parador del Lago

Paisajes increíbles combinados con gastronomía de excelencia. El proyecto comenzó hace unos 20 años, haciendo una muy buena pizza a la piedra en una Villa Pehuenia. Una comarca andina que daba sus primeros pasos en gastronomía.



Julieta N. Otero es su dueña, quien muy gentilmente en la entrevista, nos trazó un recorrido completo por la historia de este fantástico lugar de la gastronomía patagónica. Y esto nos relata: En un principio, El Parador del Lago estaba ubicado en una locación cercana a la actual. Pasó por varios dueños, pero siempre mantuvo la buena ca-

lidad, siendo la referencia en pizzas del pueblo. A principios del 2020 (comenzando la pandemia) junto a Ariel Magnani se adquirió el fondo de comercio, pero sin el local, porque se dejaba de alquilar y por las dificultades de la crisis sanitaria, no se pudo alquilar otro. De manera que se decidió seguir elaborando, las Pizzas del Parador del lago en Los Radales,

un restaurante parrilla que ya era de nuestra propiedad. A mediados del año siguiente se consiguió alquilar la actual e inmejorable locación, frente al muelle turístico con una vista privilegiada del Lago Alumine con la cordillera de fondo.

“La apertura del espacio coincidió con la suerte de conocer APYCE a tra-



vés de nuestro amigo Christophe Krywonis. Él nos sugirió que hiciéramos pizza Napolitana.

Como resultado de la buena capacitación se consiguió el estilo de pizza diferencial. Fue un éxito rotundo por la novedad en Villa Pehuenia. Y por la calidad del proceso de elaboración en el campeonato argentino de la pizza del 2022 -menos de 1 año después de haber empezado en este estilo- quedaron en el puesto 12 del país en pizza Napolitana. A partir de finales de 2023 Julieta continuó al frente de este magnífico proyecto.

“... es un proyecto que tanto costo mantener y que hoy sigue creciendo y del cual estoy muy orgullosa”. Actualmente, además de las pizzas y variedad de empanadas al horno de leña (entre las que destacan las de cordero) hechas con técnica de producción también aprendidas en cur-

sos de APYCE, nuestra entrevistada resalta que se producen también diversos platos con carnes regionales.

El Parador del lago está abierto todos los días del año de 9 a 23 hs con desayunos, meriendas y carta de cocina completa durante todo el día. Asimismo, cuenta con servicio de delivery y take away

Con respecto al momento económico del país, Otero señala que lo está sobrellevarlo bien, ya que tienen una muy buena reputación en la villa turística, lo que los hace tener muchos clientes vecinos y ser ampliamente recomendados. Por otra parte, cuentan con acuerdos estratégicos de descuentos recíprocos con otros comercios, también prestigiosos. Dependiendo de la temporada, trabajan con grupos de travesías 4x4 y turismo de esquí, con equipos de ciclistas, motociclistas y otros contingentes

turísticos. Esto los hace mantener una muy buena cantidad de cubiertos a pesar de la baja actual de visitantes a la región.

Cerrando la entrevista Julieta, subraya que su idea es hacer todo de la mejor manera posible, y continuar mejorando la producción en todos los aspectos posibles. En este encuadre recibieron a un técnico de APYCE, que viajó especialmente a Villa Pehuenia para que nos sigamos perfeccionando.

Estamos con muchas ganas de volver a participar en los eventos de la Asociación. Queremos llegar muy bien preparados.

Cursos y MasterClass en abril 2025

Nuestra Escuela Profesional, líder en Argentina y Latinoamérica; sigue formando a los mejores profesional de la región.

LA OFERTA ACADÉMICA DE NUESTRA ESCUELA PROFESIONAL

Las actuales características del contexto laboral reclaman profesionales cada vez más competitivos y capacitados. En tal sentido, nuestra Escuela cuenta con planes de estudio dinámicos y

actualizados, cuyos contenidos teóricos y sus prácticas intensas, responden a dichas exigencias. Todos nuestros graduados se destacan en el mercado de trabajo. Están entrenados para afrontar con idoneidad los grandes desafíos que impone el momento, sabiendo aprovechar al máximo las

oportunidades que se les presentan, construyendo así una carrera exitosa.

Para consultar la planificación de cursos del mes de mayo
www.apyce.org

Más información:
escuela@apyce.org
consultas@apyce.org



Curso corto 2 jornadas

PANADERIA BASICA

Aprende a hacer pan francés, pan de Viena y galletas de campo. **Dos clases para dominar levaduras, amasado y técnicas básicas.**

Viernes 04 y 11 de abril - 10 a 13hs.

CUPOS LIMITADOS

INSCRIPCIONES ABIERTAS EN APYCE.ORG

Masterclass Clase Demostrativa

BUDINES MODERNOS

Nuevas tendencias, sabores, harinas y métodos de elaboración. Renová tu recetario y despejá dudas en esta jornada culinaria.

Martes 08 de abril - 18 a 21hs.

CUPOS LIMITADOS

INSCRIPCIONES ABIERTAS EN APYCE.ORG



+54 11-2344-0567



(011) 4954-0065

ESCUELA APYCE

Curso corto 2 jornadas

PIZZA A LA PIEDRA Y AL MOLDE

Aprende a hacer las masas más populares de la pizza argentina y sus cubiertas tradicionales. Ideal para principiantes y para perfeccionar técnicas.

Martes 15 y 22 de abril - 18 a 21 hs.

CUPOS LIMITADOS

INSCRIPCIONES ABIERTAS EN [APYCE.ORG](https://apyce.org)

ESCUELA APYCE

Curso corto 2 jornadas

PASTAS RELLENAS

Aprende a hacer panzottis y agnolottis desde la masa hasta el relleno, acompañados de salsas ideales. **Dos jornadas para perfeccionar tu técnica.**

Miércoles 16 y 23 de abril - 18 a 21hs.

CUPOS LIMITADOS

INSCRIPCIONES ABIERTAS EN [APYCE.ORG](https://apyce.org)

ESCUELA APYCE

Masterclass Clase Demostrativa

SUSHI I

Aprende la elaboración milenaria de la mano de una experta. Descubre el punto justo del arroz, la presentación y las piezas básicas.

Lunes 21 de abril - 18 a 21hs.

CUPOS LIMITADOS

INSCRIPCIONES ABIERTAS EN [APYCE.ORG](https://apyce.org)

ESCUELA APYCE

Curso corto 2 jornadas

PIZZA A LA PIEDRA Y AL MOLDE

Aprende a hacer las masas más populares de la pizza argentina y sus cubiertas tradicionales. Ideal para principiantes y para perfeccionar técnicas.

Martes 22 y 29 de abril - 10 a 13 hs.

CUPOS LIMITADOS

INSCRIPCIONES ABIERTAS EN [APYCE.ORG](https://apyce.org)

ESCUELA APYCE

Masterclass Clase Demostrativa

FOCACCIAS CLÁSICAS Y ESPECIALES

Descubre sus variantes, sabores y técnicas para hacerla en casa o en tu trabajo.

Jueves 24 de abril - 18 a 21 hs.

CUPOS LIMITADOS

INSCRIPCIONES ABIERTAS EN [APYCE.ORG](https://apyce.org)

ESCUELA APYCE

Curso corto 2 jornadas

EMPANADAS REGIONALES

Aprende a hacer las clásicas salteñas y tucumanas, desde la masa hasta el relleno, **en dos jornadas sin secretos.**

Viernes 25 de abril y 02 de mayo - 10 a 13hs.

CUPOS LIMITADOS

INSCRIPCIONES ABIERTAS EN [APYCE.ORG](https://apyce.org)



Lunes a viernes de 09 a 21 hs



Ayacucho 333 - CABA

ARCA nuevo plan de facilidades de pago

ARCA estableció un régimen especial de facilidades de pago para las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas, personas humanas y sucesiones indivisas caracterizadas como pequeños contribuyentes en el sistema de la ARCA, entidades sin fines de lucro y contribuyentes del sector de salud.

Se encuentran incluidas en dicho régimen las siguientes obligaciones, en tanto se encuentren vencidas hasta el 31 de diciembre de 2024:

Obligaciones impositivas y de los recursos de la seguridad social, incluidos sus intereses y multas.

Retenciones y percepciones impositivas.

Obligaciones aduaneras

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

Quedan excluidas del mismo, entre otras:

Las retenciones y percepciones, excepto los aportes personales correspondientes a los trabajadores en relación de dependencia.

Los anticipos.

Los aportes y las contribuciones con destino al Régimen Nacional de Obras Sociales

Las cuotas destinadas a las Aseguradoras de Riesgos del Trabajo (ART). Las cuotas de planes de facilidades de pago vigentes.

La cantidad máxima de cuotas varía según el tipo del contribuyente y el tipo de deuda, pudiendo ser 18, 24, 36 o 48 según el caso.

También la tasa de interés de financiación dependerá de los factores antes mencionados; la misma será de un 25% o 40% de la tasa de interés resarcitorio vigente al momento de la implementación del régimen, según el caso.

Las cuotas serán mensuales, iguales y consecutivas y el monto mínimo de cada una de ella será de \$ 2.000,00.

El acogimiento a este régimen podrá realizarse desde el 3 de febrero hasta el 30 de abril de 2025.

Novedades referidas a facturación:

La ARCA reglamentó el denominado "Régimen de Transparencia Fiscal al Consumidor" que fuera dispuesto oportunamente por la ley de Medidas Fiscales Paliativas y Relevantes.

Dicha ley dispone que los contribuyentes inscriptos en I.V.A., cuando vendan a consumidores finales deberán detallar el importe discriminado del I.V.A. y de los demás impuestos nacionales indirectos que incidan en los precios en las facturas, tickets emitidos con controladores fiscales o comprobantes fiscales similares

con el objetivo que todos los consumidores finales tengan conocimiento del importe pagado en concepto de esos impuestos en cada operación realizada.

La nueva Resolución General publicada por la ARCA establece la forma en que deberán ser discriminados dichos impuestos en la facturación. Excepto para las denominadas "grandes empresas", estas nuevas disposiciones deberán ser cumplidas obligatoriamente a partir del 01/04/2025.

Por ello, es conveniente ir consultando a los profesionales en sistemas y servicios técnicos a los efectos de poder cumplir con estas disposiciones dentro del plazo establecido y evitar sanciones de clausura.

No obstante lo anterior, los comprobantes que sean generados a través del servicio "Comprobantes en línea" o a través de la aplicación "Facturador Móvil" ya contienen discriminados los impuestos indirectos a partir del 01/01/2025, en tanto mecanismos elaborados por la propia ARCA.

También a partir del 01/04/2025 deberán ser consideradas estas disposiciones con respecto a los talonarios manuales "de resguardo".

C.P. Salvador Pesoa
Estudio Rodríguez Aparicio

Argentina busca la gloria de la pizza

Un reconocimiento internacional para la pizza argentina.



La pizza argentina sigue conquistando el mundo, y su impacto no pasa desapercibido. El Financial Times, uno de los medios más prestigiosos a nivel global, visitó nuestra entidad y entrevistó a Lorena Fernández presidente de APYCE, reflejando el crecimiento y la proyección internacional de nuestra tradición pizzera. Este hito refuerza el trabajo constante de APYCE en la difusión y posicionamiento de la pizza argentina en el escenario mundial. Te invitamos a leer la nota completa escaneando el QR.



FINANCIAL TIMES

Fundado en 1888 en Londres, es uno de los medios económicos más influyentes del mundo. Reconocido por su rigor periodístico, ofrece análisis sobre negocios, finanzas y mercados globales. Con millones de lectores y presencia internacional, es una referencia clave para empresarios, inversores y líderes políticos.

Tus Pizzas ya no serán las
mismas con esta
Muzzarella



LA TARANTELA

Conocé todos nuestros productos
www.latarantela.com

Seguinos!  /Quesos.LaTarantela/
 @latarantelaquesos

¿Por qué Asociarse a APYCE?

Si buscás una asociación que combine experiencia, formación y compromiso, APYCE es el lugar indicado para vos.



Somos una entidad gremial empresaria que trabaja día a día por los derechos e intereses de nuestro sector gastronómico.

- 1. Más de 85 años representando y fortaleciendo el sector.**
- 2. Capacitación profesional en la Primera Escuela de Maestros Pizzeros y Empanaderos en Latinoamérica.**
- 3. Compromiso social con programas de inclusión y apoyo a sectores vulnerables.**
- 4. Trabajo constante para impulsar el crecimiento del sector.**

Contactanos y descubrí todo lo que podemos hacer juntos!

Para asociarse escanear el código QR e ingrese al formulario correspondiente:

apyce.org/asociarse-apyce



APYCE

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



11-6177-9853

consultas@apyce.org

Horario: Lunes a Viernes de 9 a 18 hs.

Programa Acción por la discapacidad

APYCE acompañó el lanzamiento del programa de Acción por la Discapacidad lanzado por la Dirección General de Responsabilidad Social, junto a la Subsecretaría de Discapacidad y la Secretaría de Trabajo y Empleo de la Ciudad, formalizando el 1er Encuentro 2025 de la Alianza Acción por la Discapacidad, realizado en CUCICBA.



Presentaron nuevas herramientas y programas que fomentan la inclusión laboral de personas con discapacidad y el pedido de apoyo para promover el tema, afianzando la articulación de lo público, privado y social.

Durante el evento se puso foco en el ciclo de la empleabilidad, que consta de 3 pasos:

01 CAPACITACIÓN

Reordenamiento y actualización de las ofertas formativas disponibles para adecuarlas a la demanda del sector productivo. 1| Agencia de Habilidades para el Futuro. 2| Habilidades para la

Empleabilidad. 3| Programa de Inducciones para el empleo.

02 PRÁCTICAS FORMATIVAS

Buscan generar espacios de prácticas donde están los puestos de trabajo disponibles del sector productivo. 01 Prácticas Formativas en puestos de Trabajo (Ley N° 6.393)

03 INSERCIÓN

Se enfoca en incentivar la contratación de la población con mayor problema socio laboral a través de acompañamiento del equipo de selección de la DG de Empleo.

INCENTIVOS FISCALES

El programa prevé incentivos fiscales para quienes alcancen un porcentaje de empleados con alguna discapacidad física o intelectual.

FERIA DE EMPLEO

Vinculado a este tema, les informamos que el 30 de abril se llevará a cabo una nueva edición de la Feria de Empleo, y en esta oportunidad suma la opción de solicitar personas con discapacidades.

En caso de interés, no duden en escribirnos a nuestro correo consultas@apyce.org O directamente en (<https://buenosaires.gob.ar/expo-empleo-ba>)

RA
RODRIGUEZ
APARICIO
CONTADORES

Av. Córdoba 1345 15° A | (011) 4811-4694 | www.estudioaparicio.com



MÁS DE 50 AÑOS ASESORANDO PIZZERÍAS Y PYMES



Nuevo Sello Verde de la Ciudad de Buenos Aires

APYCE acompañó su lanzamiento. Un compromiso con miras a las metas 2050 de la Argentina en materia de sostenibilidad ambiental



En una iniciativa pionera para promover la sostenibilidad ambiental en todos los sectores económicos, la Ciudad presentó el Sello Verde, una certificación que reconoce y distingue a aquellos establecimientos que demuestran esfuerzos concretos para reducir su impacto en el entorno. Este sello se estructura en cuatro niveles, asignando puntajes progresivos de acuerdo con el grado de gestión sostenible alcanzado.

La evaluación se centra en cinco ejes fundamentales: Agua, Energía, Residuos, Insumos y Gestión Integral. Al cumplir con los requisitos establecidos,

los establecimientos pueden obtener distintos niveles de certificación. Quienes opten por aplicar a un solo eje y cumplan con el 70% de las metas, obtienen el Sello Compromiso. En cambio, si deciden abarcar todos los ejes, se les asigna un sello Bronce, Plata u Oro, según el grado de optimización logrado en cada área, con mínimos que van del 30% hasta el 50% según el nivel buscado.

Detrás de este proceso, existe un plan de acción estructurado que inicia con un autodiagnóstico realizado por el establecimiento interesado. Luego, profesionales especializados realizan una visita de evaluación, tras la cual se im-

plementa un plan de mejoras. Finalmente, se lleva a cabo una auditoría para verificar resultados y proceder a la recalificación, buscando así garantizar la mejora continua.

El objetivo principal de este programa es fomentar la transformación hacia la sostenibilidad ambiental.

Beneficios del Sello Verde:

- Promover prácticas que disminuyen el impacto ambiental.
- Optimizar el uso de recursos en la producción de bienes y servicios.
- Incentivar la mejora continua, permitiendo escalar a niveles superiores.
- Mejorar la imagen de los establecimientos, posicionándolos como líderes en prácticas sostenibles.

Esta iniciativa refuerza el compromiso de la Ciudad de Buenos Aires con la protección del medio ambiente y la promoción de modelos de producción y consumo más responsables.

Desde APYCE acompañamos la iniciativa e invitamos a todos nuestros socios a que inicien el camino hacia la sustentabilidad ambiental en cada uno de sus locales, lo que reduce drásticamente el consumo de energía y los costos.

CAFÉ
A Los Chinos
Casa La Carioca S.R.L.

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

Seguinos en nuestras redes sociales

@cafealoschinos

Instagram Facebook Twitter

MUY FELIZ ANIVERSARIO

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

 AÑO DE FUNDACIÓN	 NOMBRE	 FECHA	 ANIVERSARIO
2014	PIZZA ONE	1 MARZO	11
2013	IL MIGLIORE VILLA CRESPO	1 MARZO	12
1979	ATLANTICO	1 MARZO	46
1971	LA VENTANA DE WILLY	1 MARZO	54
1957	EL SOL DE GALICIA	1 MARZO	68
1990	PIZZA BOOM	1 MARZO	35
1983	LA REINA	1 MARZO	42
1980	SAN MIGUEL PIZZA	1 MARZO	45
2011	LO DE ROSA	1 MARZO	14
1961	LA PLACITA	5 MARZO	64
2009	PIZZERÍA TINO	10 MARZO	16
2020	TANNO'S PIZZERÍA	18 MARZO	5
2018	DIGUI S.A.S. (LA EMPANADERÍA)	1 ABRIL	7
2018	PIZZERÍA DE PRIMERA	1 ABRIL	7
2015	LA TIENDITA	1 ABRIL	10
2007	LA FIAMMA	9 ABRIL	18
1943	PIZZERÍA GINO	9 ABRIL	82
2006	LOS EMILIOS	15 ABRIL	19
1983	PIZZERIA ALDO	18 ABRIL	42
2015	LOS MUCHACHOS DE PUNTO Y BANCA	25 ABRIL	10
1967	EL VIRREY	27 ABRIL	58

Moscato
CROTTA

RECETA ORIGINAL
VERMOUTH
CROTTA



Seguinos:



www.crotta.com.ar

FAMILIA CROTTA

DESDE 1933

Av. Elcano 3538 Buenos Aires, Argentina

+54 (11) - 4551 3544 / 8742

Mendoza, Whatsapp: **+54 9 2634 34 1677**

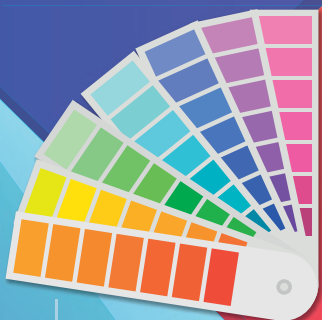
vinos@bodegascrotta.com.ar

VENTAS POR MAYOR Y MENOR

cajas / damajuanas

MM
MARIANO MAS

**Tecnología
y Calidad**

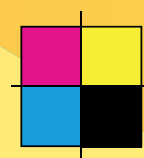


**Impresión de
Cajas, Bolsas de papel,
Manteles, Libros,
Revistas y Folletos
entre otras piezas gráficas**

📍 México 651 CABA

✉ marianomas.pre@gmail.com

📞 153-317-0535 📞 11 3317-0535



Juntos, todo es posible!

**NUEVA
LEVADURA
SECA INSTANTANEA**



**Excelente
estabilidad**



**Rápido poder
fermentativo**



**Óptimos
resultados**



UNA MARCA LESAFFRE

Alax se incorpora a nuestro portal de proveedores

Tenemos el grado de informarles la incorporación a nuestro portal de proveedores de es importante empresa de Servicios digitales para fidelización de clientes.



Alax es una plataforma autogestionable que se adapta a su negocio para crear dinámicas comerciales digitales que impulsen las ventas y fidelicen a su cartera de clientes.

BENEFICIO AL SOCIO:

Set up bonificado para Loyalty Plus

15% de descuento sobre el fee mensual durante el primer semestre.

Para mayor información, comunicarse con
Melina Ezeiza:
contacto@alax.tech
+54 11 6544-3366

Miñones 1856, C1428
Cdad. Autónoma de Buenos Aires.

www.alax.tech
<https://www.linkedin.com/company/alaxtech/>
<https://www.instagram.com/alax.tech/>





40
AÑOS
INFORMANDO
AL SECTOR

CLIENTES, PROVEEDORES Y LECTORES EN CONTACTO PERMANENTE

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



IMPRESA

Versión original en papel.
Distribución por correo.



VIA E-MAIL

Versión digital.



TODO EL AÑO

www.apyce.org



DIGITAL ONLINE

www.proveedores-ok.com.ar

PARA SUSCRIBIRSE O PUBLICAR EN PIZZAS Y EMPANADAS

producciones@martinsaenz.com.ar | 4372 8443



/produccionessmartinsaenz



@produccionessmsaenz

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



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]



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.



Una empresa familiar que se inició en 1977 con Alberto Barraza. Años de crecimiento llevaron a que se convierta en una marca bien posicionada en el mercado, con una gran variante de quesos y su producto estrella, la mozzarella. Concordia 1344, CABA Ventas x mayor - 11 5107-0067



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



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



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



PRODUCCIÓN GLOBAL DE TOMATES

En 2024 la producción mundial alcanzó las 45,8 millones de toneladas, aunque se considera que la caída para este año todavía no es una reducción de volúmenes lo suficientemente alta en vista del nivel actual de existencias y demanda, de acuerdo a World Processing Tomato Council. De acuerdo al World Processing Tomato Council (WPTC), la estimación de producción mundial global para 2025 se sitúa en 40,5 millones de toneladas. La cifra sería un 11,5% inferior a la producción de 2024, que alcanzó las 45,8 millones de toneladas, aunque se considera que todavía no es una reducción de volúmenes lo suficientemente alta en vista del nivel actual de existencias y demanda, de acuerdo a la agrupación.

Fuente: <https://redagricola.com/produccion-global-de-tomate-para-2025-seria-115-mas-baja-que-el-ano-pasado>

B

REALIDAD AUMENTADA PARA UNA EXPERIENCIA INTERACTIVA DEL CONSUMIDOR

La realidad aumentada (RA) es una tecnología que permite a los consumidores obtener información instantánea sobre los productos que están comprando. Esto es especialmente útil en el sector de panificación, donde la transparencia en los ingredientes y el proceso de producción es cada vez más importante. Empresas como Nestlé ya han experimentado con la RA en empaques, permitiendo a los consumidores escanear códigos QR para acceder a información detallada sobre el producto, desde su contenido nutricional hasta su trazabilidad.



C

BUENOS DIVIDENDOS CON NUESTRO MALBEC

En 2024, las principales bodegas que produjeron Malbec fueron: Bodega Trapiche, ganó la Medalla de Oro por su excelente con su Trapiche Tesoro Malbec 2022 en los Sommeliers Choice Awards 2024. Trivento Bodegas y Viñedos, ganó el Luján De Cuyo Malbec Trophy en el IWC 2024 con su Trivento Golden Reserve Malbec 2022.

Bodega Dante Robino, ganó el International Malbec Trophy con su Gran Dante Malbec 2021. Bodegas Kaiken, ganó con su notable Kaiken Ultra Malbec 2021. Fue elegido como el mejor vino argentino del 2024 por Wine Spectator. Zuccardi: Su Finca Piedra Infinita Supercal Malbec 2021 fue seleccionado como Vino Tinto del año 2024 por el crítico Tim Atkin.

Fuente: Infobae

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[®]

Fabricantes de muzzarella quesos y ricota



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

Seguinos en    