



pizzas y empanadas

#199
OCT
NOV
2025
AÑO
43



El homenaje a nuestras Pizzerías Emblemáticas



Otra Noche inolvidable

Éxito de convocatoria y récord en ventas

★ LA NOCHE
DE LA
PIZZA
Y LA EMPANADA ★



Save the Date! Jueves 13 de noviembre 20 hs.



Con más de 135 años de trayectoria,
seguimos **acompañando a los
fabricantes de pizzas y empanadas
con harinas desarrolladas a medida.**



El patrimonio de lo simple y lo complejo

Queridos amigos, una nueva edición de nuestra revista, un nuevo encuentro. Comparto con Uds. que prontamente estaré cumpliendo cinco años al frente de APYCE, donde nos puso a prueba al enfrentar adversidades, pero también darle una nueva impronta a la Asociación y, principalmente, aprender cada día un poco más de este mundo, de la industria que tanto nos ha dado.

Y al atento lector no se le escapará la, en principio, contrapuesta fórmula del título de esta editorial. Porque a primera vista lo "simple" no es otra cosa que el antónimo de lo "complejo"; sin embargo estos dos términos pueden ser complementarios. Y la pizza es un gran ejemplo de ello: la masa lleva pocos ingredientes, parece y es simple, pero se transforma en complejo cuando esa receta es el resultado de años, pruebas, innumerables cambios y perfeccionamientos para lograr resultados específicos.

Quiero decir, partiendo solo de tres elementos que hoy resultan básicos y accesibles, se produce una infinidad de resultados según las proporciones, pericia humana y tipo de cocción. El reconocimiento de la UNESCO, al declarar en 2017 Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad a la pizza (napolitana*) no es casual, se trata de valorar años de experiencia y técnica en algo que parece simple, pero no lo es. Su artesanía es la máxima diferencia.

Esto me lleva a las siguientes reflexiones: cada pizza es única; cada pizza es compleja; cada pizza es el resultado de un trabajo previo, y cada pizza responde a un mandato y tradición. Mucho contenido, cultural, emocional y técnico, y todo eso es lo que valora -cada vez más- el consumidor, porque en forma implícita o analítica entiende que el sabor, consistencia y textura de una pizza no es un resultado casual. Ello llevó a la pizza a un nuevo nivel, respetándose el lugar de siempre, el de los domingos, el de la cena familiar, el de los amigos, el del sabor al paso, y también el gourmet, compitiendo de igual a igual con productos -a priori- supuestamente "más sofisticados".

Y esto que les cuento es una de las grandes cosas que aprendí como presidente de APYCE, que me permitieron respetar (aún más), nuestro sector, nuestra Cámara y nuestro recurso humano. Pero también es parte del proceso que nos dio acceso a pensar, desarrollar el reconocimiento a las "pizzerías emblemáticas", apoyado por el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, donde claramente estamos premiando a nuestra pizza autóctona esto mismo que el organismo multinacional pudo observar.

Porque nuestros maestros pizzeros también han hecho de este producto estrella en el mundo entero una variación auténtica, tan definida como argentina, simple y compleja. Porque la distinción no es al producto en sí sino a la maestría y la tradición, que incluye el manejo de la masa, la preparación y la transmisión de este arte culinario entre generaciones. Y ellos son todos los "ingredientes" que tenemos aquí, en nuestra propia tierra.

Lo que cuento me permite ver con nuevos ojos la pizza local, e impulsó esta idea de reconocernos, valorarnos y difundir nuestro mayor activo: la identidad. Me gustaría transmitirles esta mirada.

Esperando verlos a todos en la fiesta anual de APYCE, me despido hasta la próxima.

Lorena Fernández / Presidente

*El reconocimiento de la UNESCO fue para la pizza napolitana, en particular dirigida a los pizzaioli, pizzeros de Nápoles.



**pizzas y
empanadas**

199 OCTUBRE/AGOSTO 2025 - Año 42

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:
Artes Gráficas del Sur
Santo Domingo 3089, C.A.B.A.

Pizzas y Empanadas se imprime en papel ecológico para proteger el medioambiente.



*Asegurando calidad para brindarles
un producto de excelencia*



Sumario /199



- 03/ Editorial
- 06/ Las 10 pizzerías más emblemáticas
- 10/ La Noche de la Pizza y la Empanada ® ®
- 16/ Importante repercusión en los medios
- 21/ 46º Fiesta nacional de la empanada
- 23/ Noche solidaria de ASDRA
- 24/ Presentes en el 53º Aniversario de AFADHYA
- 25/ Los 100 años de Milkaut
Pizzería El Cedrón cumplió 90 años
- 26/ Recibimos a la presidente de mujeres de FECOBA
- 27/ Aptitud pizzera en el Concurso de la muzzarella
- 28/ Cuatro cortitas
- 30/ Escuela Profesional APYCE
- 32/ Renovamos nuestro camión cocina autosustentable
- 34/ Asesor contable
- 36/ El Concurso de la Pizza Sanjuanina
- 37/ Importancia de asociarse a APYCE
- 38/ Recetas para crecer
120 años de la AHRCC
- 39/ Portal proveedores
- 41/ Destacados de la Escuela
- 42/ ABC de los negocios

El que prueba
vuelve por más

G&B®



- ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA 100% PURO
- ACEITUNAS VERDES Y NEGRAS
ENTERAS CON CAROZO,
DESCAROZADAS Y EN RODAJAS
- PASTA DE ACEITUNAS
Y ACEITUNAS RELLENAS

info@gybaceitunas.com | Ig: @gybaceitunas | Tik-tok: gyb.aceitunas
www.gybaceitunas.com.ar

 11 3002 4426

Las 10 primeras pizzerías más emblemáticas

Distinguimos al primer grupo de pizzerías que forman parte del patrimonio cultural alimentario.



Junto a nuestra Presidente, Lorena Fernández, el secretario Gustavo Levinson y miembros de la comisión directiva de APYCE acompañados por el Jefe de gobierno porteño, el señor Jorge Macri y Hernán Lombardi, Ministro de desarrollo económico de la Ciudad de Buenos Aires nos dimos cita para llevar a cabo la designación y reconocimiento de las 10 pizzerías porte-

ñas más emblemáticas.

Como Asociación de Pizzerías y Casas de Empanadas nos pareció enriquecedor para el mundo gastronómico distinguir a locales que han sido y son trascendentales para la pizza porteña.

Si nos remontamos históricamente a sus orígenes, nos podemos situar en aquel puerto de Buenos Aires que



recibía a cientos de inmigrantes italianos con un valioso conocimiento en temas gastronómicos. Este no es un dato menor porque así es que comienzan a aparecer varios locales de pizza, situándose desde el barrio porteño de La Boca, pasando por Avenida Corrientes hasta otros barrios de la ciudad de Buenos Aires.

Sin duda, las pizzerías son un espa-

cio de encuentro en el que, a través de los años se fueron convirtiendo en escenarios históricos y, sobre todo, en el caso de estas 10 que fueron distinguidas este hecho es mucho más relevante porque es notable debido a su permanencia en el tiempo. Las paredes de estos negocios hablan por sí solas manteniendo viva la historia de los barrios y convirtiéndose en patrimonio cultural en el que

distintas generaciones de vecinos compartieron reuniones y charlas. Más aun, han sido lugares visitados por turistas que querían (y aún quieren) conocer algo sobre la idiosincrasia porteña.

Con la inauguración, en el año 1927, de la pizzería Pin Pun comienza lo que sería el punto de partida de las que la siguieron, las mismas que hoy

RECONOCIMIENTOS

decidimos reconocer: en el año 1932 nacen Banhero, Casa Burgio, Güerrín y Las Cuartetas; en 1934 El Cuartito, La Americana en 1935, Angelín en 1938, hacia 1939 La Mezzetta y, finalmente, en 1962 la pizzería El Fortín.

APYCE dará continuidad reconociendo locales de trayectoria de todo el país. Que este fue el inicio de grandes reconocimientos.



BANCHEIRO



LA AMERICANA



CASA BURGIO



LAS CUARTETAS



GÜERRÍN



EL FORTÍN



LA MEZZETTA



EL CUARTITO



PIN PUN



ANGELIN

Tus Pizzas ya no serán las
mismas con esta
Muzzarella



LA TARANTELA

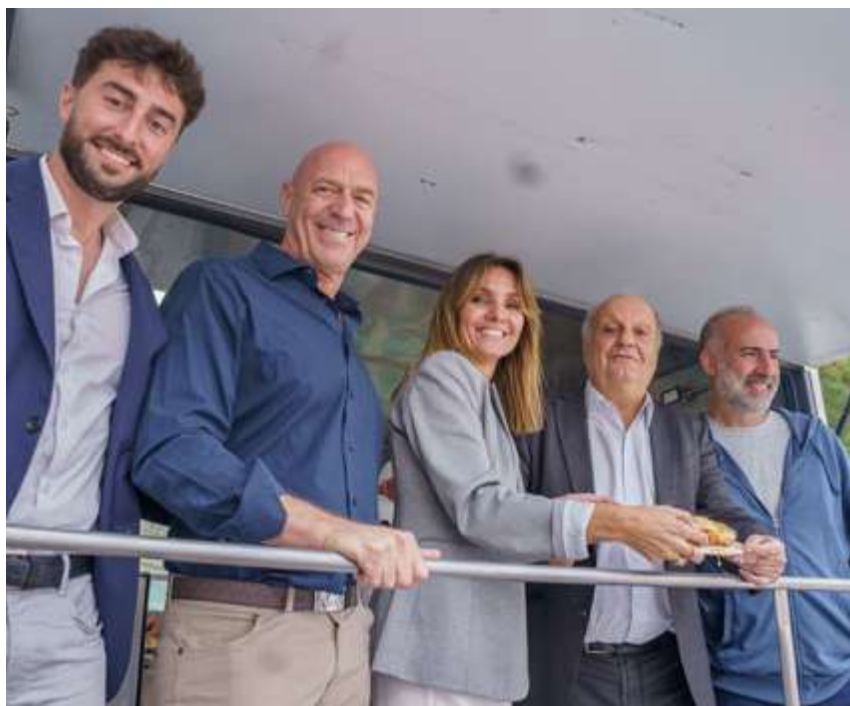
Conocé todos nuestros productos
www.latarantela.com

Seguinos!

f /Quesos.LaTarantela/
@latarantelaquesos

La previa y **La Noche!**

A metros del Obelisco de Buenos Aires y con éxito total de público en la previa de nuestra gran noche, se degustaron 4.000 porciones de pizza. Al día siguiente se celebró en todo el país La Noche de la Pizza y la Empanada ®.



Nuestra Asociación como antesala a su clásico evento anual, con la coordinación de Diego Dávila – director de la escuela profesional- realizó una degustación masiva y gratuita de pizza frente al Obelisco para celebrar este ícono de la gastronomía nacional. En el evento estuvieron también presentes, Lorena Fernández (Presidente de APYCE), Gustavo Levinson, secretario y Alejandro González, de Comisión Directiva. Es una de las comidas más elegidas por los argentinos en sus reuniones familiares. La cita fue el lunes 15 de septiembre, de 11 a 15 horas, en la esquina de Cerrito y Diagonal Norte.



Allí, se elaboraron y repartieron 4.000 porciones en vivo. La logística para el evento fue impresionante: un equipo de 10 maestros pizzeros, 10 ayudantes y 3 técnicos, quienes trabajaron con 2 hornos eléctricos de cinta continua montados en el camión autosustentable de APYCE de 15 metros de largo, cuya instalación requiere 6 horas de armado y desarme. Para producir esa cantidad de porciones, fueron necesarios 125 kilos de harina, 150 kilos de muzzarella y 50 kilos de salsa de tomate.

LA NOCHE DE LA PIZZA Y LA EMPANADA

Con promociones, sabores y cele-

bración en todo el país como acostumbra el clásico evento gastronómico una vez más, como APYCE lo viene realizando de manera anual, reunió a las mejores ofertas en pizzerías y casas de empanadas más destacados.

Las pizzas y empanadas están muy presentes en la gastronomía argentina, ya que son clásicos en las juntas con amigos, familiares e incluso para darse un gustito. Por ese motivo, nuestra Asociación realizó una gran celebración el martes 16 de septiembre. En esa fecha, realizamos la 42ª edición de La Noche de la Pizza y la Empanada®, un evento que año tras año reúne a mi-



LA NOCHE DE LA PIZZA Y LA EMPANADA ®



les de familias, amigos y comensales en todo el país. En esta jornada hubo más de 1600 locales adheridos en todo el país, superando la convocatoria del año pasado: abrieron sus puertas con promociones especiales de hasta el 50% de descuento en pizzas, 3x2 en empanadas, beneficios especiales en salón y una modalidad especial de delivery. Con más de cuatro décadas de historia, esta iniciativa ya es un clásico de la gastronomía argentina. Es un acontecimiento de carácter federal que busca siempre dar visibilidad y fortalecer el vínculo de nuestros cios con su comunidad.

BENEFICIOS DE HABER PARTICIPADO

Se contó con la presencia de las empresas que acompañaron el evento como sponsors

• **Aumento de ventas garantizado:** En ediciones anteriores, muchos locales duplicaron o triplicaron sus ventas durante la jornada.

• **Difusión y visibilidad nacional:** Tu local será parte de una campaña de alto impacto en redes sociales, medios digitales y vía pública.

• **Mapa interactivo:** Los clientes podrán encontrarte fácilmente para aprovechar tus promociones.

• **Captación de nuevos clientes y fidelización:** Una oportunidad única para atraer consumidores y fortalecer el vínculo con los habituales.

• **Identificación oficial:** Los locales adheridos contarán con un distintivo exclusivo de “La Noche de la Pizza y la Empanada ®®” que garantiza confianza y calidad.

• **Oferta especial de sponsors:** Los proveedores más importantes del sector se han sumado con importantes beneficios para los comercios participantes. Los locales adheridos accedieron a descuentos exclusivos en materia prima y productos esenciales. La celebración de La Noche de la

Pizza y la Empanada ® no solo convoca a miles de personas en todo el país a disfrutar de las pizzerías y casas de empanadas, sino que también refleja los valores de solidaridad y compromiso social de la Asociación que la organiza.

ACCIÓN SOLIDARIA EN HOSPITAL DURAND

Como parte de esta tradición, APYCE realizó una entrega solidaria de pizzas a la Residencia de Terapia Intensiva del Hospital Durand de Buenos Aires. El gesto, que se repite año tras año, busca acompañar y reconocer a los profesionales de la salud que trabajan incansablemente en beneficio de toda la sociedad.

“Fuimos recibidos con mucha calidez y nos llena de orgullo poder compartir este evento con quienes todos los días dan tanto por la comunidad”, destacaron desde la entidad. La acción finalizó con la entrega de pizzas al Comedor Los Piletos, de la Fundación de Margarita Barrientos y además se hará llegar donación de pizzas al SAME.

Los testimonios de nuestros sponsors



MUZZARELLA BENEDETTA



“Para Benedetta, es una gran oportunidad de hacerse visible en un evento tan grande y conocido que se viene repitiendo todos los años, como lo es la Noche de la Pizza y la Empanada ®. Apoyar un evento así, es apoyar al corazón de la pizza de [...] Si bien se hace en otras partes, surgió aquí. Es como la esencia de las pizzerías. Si lo tuviese que sintetizar en una imagen, tomaría la del Obelisco y le pondría una pizza en el medio. Bien emblemático”.

Eva Bracci

LÁCTEOS ROMA



“Siempre es un honor acompañar a APYCE en este Evento tan importante para el sector pizzeria y empanadero”.

Pablo Arné

LÁCTEOS BARRAZA



“Así como los clásicos perduran en el tiempo, la pizza y la empanada representan un icono universal que continúa trascendiendo. Es por eso que Barraza, la clásica muzzarella, brindó su apoyo en este gran evento que mantiene viva la tradición en los argentinos”.

MILKAUT ARGENTINA



“Es una manera de apoyar y apostar al crecimiento del sector; de darle mayor visibilidad a los profesionales que forman parte, de acercarnos a ellos y de entender sus necesidades desde nuestro rol como jugadores relevantes de la industria láctea y obviamente de co-

laborar en la generación de espacios y momentos que pongan en valor todo aquello por lo que trabaja el profesional gastronómico. Estamos muy contentos de poder hacerlo y entusiasmados de cara a lo que se viene para el próximo año y las sinergias que podemos construir”.

Martín Renó

Chef Corporativo Milkaut Profesional. Project Manager Culinario Hispanoamérica - Savencia Fromage & Dairy Argentina.

MOLINOS CAÑUELAS



Agradecemos a APYCE por darnos una vez más la oportunidad de apoyarlos en la Noche de la Pizza y la Empanada ®. Para nosotros es muy importante el vínculo con el sector, queremos acompañar a la asociación en cada acción llevada a cabo como lo hacemos para su escuela brindándole nuestras harinas y aceite de calidad. Hace varios años que comenzamos esta hermosa relación, en particular sumar este agradecimiento a Lorena Fernández y Diego Dávila como a todo el staff que nos ayuda a visibilizar nuestros productos para los socios y alumnos de la escuela APYCE.

FREE VEGETALES



Decidimos acompañar a APYCE en la Noche de la Pizza y la Empanada ® ya que creemos que es un evento cultural e histórico que enaltece a las pizzerías más importantes de Buenos Aires que tanto hacen por la reconocida Pizza Argentina. Estamos muy contentos de haber sido proveedores de muchos de ellos, en estas fechas tan importantes. Y sobre todo de seguir afianzando nuestro vínculo con APYCE que es una asociación

que tan bien le hace a la industria.

OLIOVITA



“Nos enorgullece poder acompañar a APYCE en sus actividades y acercar nuestra marca a sus socios. En OlioVita estamos convencidos que la base de un excelente producto terminado, son ingredientes de la mejor calidad y nos alegra compartir esta filosofía con APYCE.”

Josefina Chediack Gerente de Marketing

KRETZ.S.A.



Nos enorgullece haber sido parte de la Noche de la Pizza y la Empanada ®, un evento que celebra la tradición y el trabajo de tantos comercios gastronómicos de nuestro país. Hace más de 60 años que acompañamos al sector con soluciones tecnológicas innovadoras, y creemos que apoyar estas iniciativas de APYCE es una forma de seguir fortaleciendo a las pizzerías y casas de empanadas que son parte de nuestra identidad cultural.

Juan Francisco Gómez Orellano

Desarrollo Comercial - KRETZ S.A.

DOS SANTOS PEREIRA & CIA



Con sus marcas Gentleman, Caracas y Acapulco, acompaña como todos los años a unos de los eventos gastronómicos más importantes de la Argentina, entendiendo que es una manera de aportar al crecimiento y desarrollo del sector, y en este sentido seguir colaborando con APYCE en esta iniciativa que año tras año acerca algo que es tan Argentino como la Pizza y la empanada a miles de consumidores.

NUESTROS LOCALES DESBORDARON DE PÚBLICO

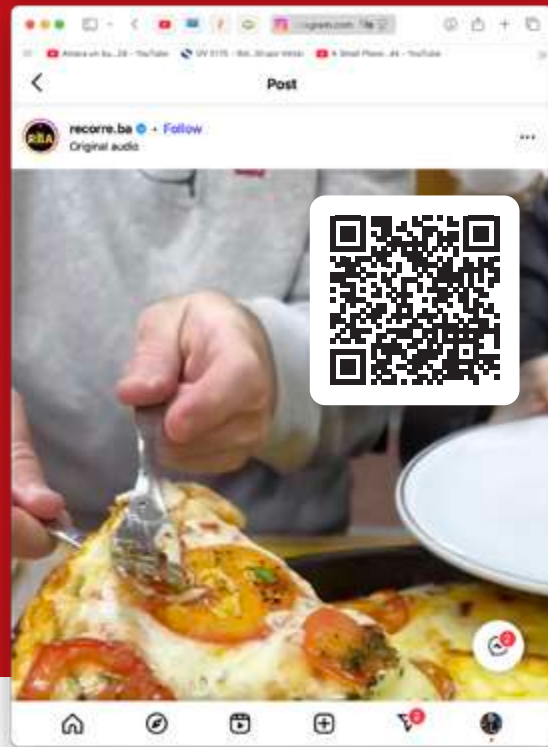




Importante repercusión en los medios de comunicación



Con una amplia cobertura nacional, nuestra noche cada vez más se posiciona como el evento más importante de la gastronomía argentina



Moscato
CROTTA

RECETA ORIGINAL
VERMOUTH
CROTTA



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

Seguinos:



www.crotta.com.ar



Contamos con una gran Familia



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

8^o aniversario apyce



CAE

TRIBUTO

"Auténticos Decadentes"

BY SIGA EL BAILE

JUEVES

13

Noviembre

20 HORAS

Rüt
— HAUS —

AV. CANTILO 1429

PREMIOS PARA TODAS LAS MESAS
SORPRESAS ESPECIALES PARA LOS SOCIOS
VIAJE A NEW YORK
VIAJE A RIO DE JANEIRO

OPEN[®]
MAQUINAS

info@openmaquinas.com.ar



+54 9 11 6005 1000

www.openmaquinas.com.ar



MSA160P



MSA160



SA320D

MÁQUINAS PARA HACER EMPANADAS

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

46^{ta}. Fiesta Nacional e internacional de la Empanada

Participamos del lanzamiento de oficial en la Casa de la Provincia de Tucumán, reafirmando el compromiso con la promoción de la gastronomía Argentina. Alejandro González representando a APYCE fue parte del honorable jurado.



El viernes 29 de agosto, en la Casa de la Provincia de Tucumán en Buenos Aires, se presentó oficialmente la 46^{ta} Fiesta Nacional e Internacional de la Empanada, que se desarrolló del 12 al 14 de septiembre en Famailá, Capital Nacional de la Empanada. El acto contó con la presencia de autoridades provinciales, maestras empanaderas campeonas de todo el país y referentes del sector gastronómico.

Por parte de APYCE, representando a nuestra entidad participaron Lorena Fernández (Presidente de nuestra entidad), Alejandro Gonzá-

lez y Gustavo Levinson, quienes acompañaron este encuentro único que consagró a Gladys Perea como la gran ganadora del Concurso Nacional de la Empanada 2025. Gladys conquistó al jurado con su receta heredada de tradición familiar, preparada con matambre, trece repulgues perfectos y ese sabor inconfundible que solo Tucumán sabe darle a su plato más emblemático. Como broche de oro, la entidad confirmó que la campeona nacional será invitada a participar en el próximo Campeonato Mundial de la Piza y la Empanada, evento internacional que organiza APYCE y que reúne a los

máximos referentes del rubro. La jornada en Buenos Aires incluyó una masterclass de Cristina Rojas, Campeona Nacional de la Empanada, degustación de sabores típicos y música en vivo con artistas tucumanos, en una verdadera antesala de lo que será la gran celebración en Famailá. Con esta participación, APYCE reafirma su compromiso de jerarquizar la gastronomía argentina, acompañando tanto a la piza como a la empanada en su camino de proyección nacional e internacional. Felicitamos a Gladys y celebramos una fiesta que reafirma la identidad gastronómica de nuestro país.

**TUS PIZZAS SE DISTINGUEN
CON LA MEJOR MUZZARELLA**



Juntos desde 1987
la mejor calidad, servicio
y asesoramiento.

Muzzarella
Cremoso / Sardo
Tybo / Ricota
Crema de leche
Manteca

Tel.
11 3133 9261

LACTEOS DE MAIO SRL
CALLE ESPAÑA 66 SAN MIGUEL DEL MONTE , PCIA BS AS
lacanzonetta@hotmail.com

**Delicias
Doradas**



Delicias Doradas y
LALCEC, unidos por la
detección temprana
del cáncer de mama.



NO TE CUIDES A MEDIAS.

LOS CHEQUEOS COMPLETOS DETECTAN EL CÁNCER A TIEMPO.

APYCE solidaria construye inclusión

Nuestra asociación participó de la gala a beneficio de ASDRA en Madero Tango.



ner y ampliar las propuestas de la asociación.

En nombre de APYCE asistió el secretario general, Gustavo Levinson y Demian Pinto, miembro de la comisión directiva. Asdra estuvo representada por Valeria Follonier en carácter de presidente, la vicepresidente Sabrina Herreros y el secretario general Alejandro Cytynbaum.

El eje central fue destacar lo importante que es el compromiso tanto de las empresas e instituciones, como de la sociedad civil, en solventar este tipo de programas que promulgan el desarrollo inclusivo.

La Noche Solidaria organizada por ASDRA en su edición 2025 fue "Construyendo historias de inclusión". Se trató de un evento a beneficio de programas que buscan y ayudan en la inclusión de personas con síndrome de down y al cual nuestra asociación le dijo presente. Con un cóctel de agradecimiento, la gala tuvo lugar el día 28

de agosto en el salón Río de Madero Tango. A la misma asistieron importantes empresarios, distinto tipo de entidades y, por supuesto, organizaciones del sector social. El objetivo planteado tuvo como finalidad absoluta extender las iniciativas relacionadas con la inclusión cuyo motor de promoción lleva adelante ASDRA, las mismas buscan soste-

Las causas solidarias son un tema relevante para APYCE y por este motivo nos hicimos presentes reafirmando nuestro compromiso y apoyo en fortalecer la integración social y el trabajo colaborativo entre distintos sectores, motivos que nos ponen muy contentos de poder ser partícipes de lo que fue un evento excepcional.



GOURMET

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

✉ 011 4931-0138 / 4957-3358
☎ +54 911 5761-2279
✉ info@cafealoschinos.com.ar
🌐 www.cafealoschinos.com.ar

Seguinos en nuestras redes sociales
@cafealoschinos





CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Aniversario de AFADHYA

Compartimos una noche espléndida, con amigos y colegas gastronómicos.



El viernes 5 de septiembre pasado en instalaciones de Parque Norte, en la Ciudad de Buenos Aires compartimos la cena aniversario con la Asociación de Fabricantes Artesanales de Helados y Afines (AFADHYA). Fue una ocasión que convocó a socios, amigos y colegas en una noche maravillosa, donde disfrutamos de una velada inolvidable acompañada con la voz de Patricia Sosa.

En el evento nos representó Lorena Fernández –Presidente de APYCE- acompañada por integrantes de la comisión directiva, socios y personal de nuestra entidad.



Como todos los años, no podíamos faltar y acompañar a toda AFHADYA en un nuevo aniversario de su fundación. Levantamos las copas, brindando por muchísimos años más de prosperidad y crecimiento institucional.



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

Asistimos a los 100 años de Milkaut

Desde hace años tenemos una alianza con Milkaut Profesional y por eso no podíamos dejar de estar presentes en la celebración del primer siglo de esta compañía emblemática para la industria láctea.



El evento se realizó en la Mansión del Hotel Four Seasons de Buenos Aires, en nombre de APYCE estuvieron nuestra Presidente Lorena Fernández y el secretario general Gustavo Levinson quienes estuvieron acompañando a representantes de cámaras empresarias, distintas autoridades nacionales y a figuras destacadas del sector alimentario. Estos encuentros fortalecen alianzas estratégicas como así también refuerzan lazos institucionales con actores claves dentro de la cadena de valor. Desde APYCE felicitamos a Milkaut por su centenario.

La pizzería “El Cedrón” cumplió 90 años

APYCE entregó una plaqueta conmemorativa por el 90° aniversario a la emblemática Pizzería El Cedrón.

Su propietario Luis Alberto Godnic, con una gran emoción contenida, recibió el reconocimiento por las nueve décadas de existencia. Este clásico de Mataderos late desde 1930. De bodegón a ícono pizzerero, El Cedrón sigue siendo esa esquina donde el tiempo se detiene: mostrador de estufa, paredes de azulejos y pizzas legendarias. Un patrimonio vivo de Buenos Aires, donde cada porción cuenta una historia. Entregaron la plaqueta Claudia Gómez (gerente de APYCE) acompañada de Oscar Zuccolo, responsable de Relaciones Institucionales de nuestra Asociación.



Recibimos a la presidente de Mujeres de FECOBA

Nuestra entidad abrió sus puertas para recibir a la presidente de Mujeres de FECOBA, Elizabeth Piacentini, junto a una comitiva de empresarias y emprendedoras.



El encuentro tuvo como objetivo conocer de primera mano las acciones que la entidad desarrolla en favor del sector, impulsando iniciativas que promueven las ventas y el consumo a través de campañas mediáticas y eventos de gran alcance. La jornada comenzó en la sede institucional de APYCE, donde las visitantes fueron recibidas por la gerente Claudia Gómez. Durante su exposición, Gómez repasó la historia de la entidad, sus inicios y el crecimiento alcanzado a lo largo de más de ocho décadas de trabajo. Asimismo, presentó la propuesta actual y el lanzamiento de la 42ª edición de La Noche de la Pizza y la Empanada ®®, invitando a las empresarias presentes a difundir el evento en los centros comerciales a los que representan. Posteriormente, el grupo recorrió las instalaciones de la Escuela Profesional de Maestros Pizzeros, Empanaderos y Cocineros de APYCE, guiadas por Oscar Zúccolo, responsable de Relaciones Institucionales de la entidad. Durante el recorrido, Zúccolo presentó al director de la escuela y explicó el funcionamiento de cada aula y los distintos espacios destinados a la formación profesional. La visita concluyó con una degustación de pizzas elaboradas por el maestro pizzero Miguel Villalba, que permitió a las invitadas disfrutar de la calidad y variedad que caracteriza a la cocina de APYCE. El encuentro se desarrolló en un clima cordial y de gran intercambio, dejando abierta la posibilidad de compartir proyectos en conjunto y generar nuevos beneficios para los asociados de la institución.

**DONDE HAY CALIDAD,
NO HAY COMPETENCIA**



**MEDALLA DE ORO EN
CILINDROS DE USO FAMILIAR
PLANCHA DE USO GASTRONÓMICO**



**Ig @mozzarelladonfabian
011 15 3234 3538
222 415505933**

“Aptitud Pizzera” en el Concurso de la muzzarella

En el marco de una productiva jornada con productores, profesionales, ingenieros y maestros pizzeros que tuvo lugar en San Vicente nació la definición de un plan evaluativo para el próximo Torneo de la Muzzarella.

Lo más destacable y novedoso es Aptitud Pizzera, una nueva incorporación que mide el desempeño de la muzzarella en la pizza. Estamos muy agradecidos a todos y cada uno de los que participaron en esta actividad realizada el 28 de agosto en el Club Argentino de Servicios de San Vicente. La organización estuvo a cargo del Ministerio de Desarrollo Agrario y APYCE. El encuentro fue muy valioso porque se logró reconocer los parámetros necesarios llegado el momento de realizar una evaluación de la muzzarella como un producto icónico para la producción de pizza argentina.

Fueron de la partida productores, elaboradores, ingenieros agrónomos, representantes del INTI y jurados que demostraron ser expertos en la materia. El objetivo de consensuar criterios y unificar pautas de evaluación para el próximo Torneo de la Muzzarella.

Por ejemplo, en parte de lo que se definió fueron aspectos técnicos y tipos de muzzarella como: la apta para pizza, la de forma cilíndrica que se usa en el hogar y se discutió sobre las características que cada una de ellas puede brindar.

Las pruebas realizadas fueron:

- **Textura y elasticidad en cocción**
- **Materia grasa liberada al calor**
- **Acción sobre la pizza:** integración con la salsa, independencia del queso, capacidad de fundirse de manera uniforme a temperatura

estándares • **Presentación en dos formatos**

una pizza grande (para medir elasticidad y comportamiento al corte en porciones) y una pizza individual que busca observar pérdida de grasa, quemado o defectos de fusión.

Siempre es fundamental contar con el aporte de los expertos pizzeros, porque gracias a ellos es posible incorporar tecnologías de última generación y ciertos hábitos de consumo para poder aunar criterios de selección. Por estos motivos es que se incorpora “Aptitud Pizzera” cuya función será evaluar el producto en el espacio natural que es la pizza cuyos criterios serán los mismos para todo el país. En nombre de APYCE estuvo Miguel Villalba, Asesor Técnico de la entidad; Sergio Moro, chef & asesor gastronómico; y Ariel Pastorino, maestro pizzero y propietario de la distribuidora Oeste Pizza. Ellos y los especialistas fueron fundamentales para actualizar estos temas y metodologías de evaluación.

Esta acción fue parte de las tareas previas a los reconocimientos a empresas lácteas que fueron premiadas en un acto en el marco de la Fiesta Nacional de la Muzzarella, en donde APYCE representada en Demian Pinto, miembro de Comisión Directiva hizo entrega de medallas a los campeones de los 1ros Medalla de Oro, 2dos - Medalla Plata y 3ros puestos - Medalla Bronce de cada categoría



PREMIOS CONCURSO DE MUZZARELLA 2025

CATEGORÍA FAMILIAR

- 1ro. Lácteos Don Fabián
- 2do. Milagros del Sol
- 3ro. Lácteos Mi Viejo

CATEGORÍA GASTRONÓMICA

- 1ro. Lácteos Don Fabián
- 2do. Milagros del Sol
- 3ro. Sucesores de J. M. Arotcarena S.A.

CATEGORÍA PIZZA CHEESE

- 1ro. COOPAGRO
- 2do. Mozzari
- 3ro. La Canzonetta

#CUATRO CORTITAS



UN POSTRE A LA MEDIDA DE UNA PIZZA

Quizá resulte extraño pensar la pizza como un plato de postre porque, en sus orígenes, fue creada como una de las tantas comidas principales. De esta forma o de otra la verdad es que de un tiempo a esta parte el mascarpone, la salsa de chocolate, las bananas o las frutillas son ingredientes estrella. Lo cierto es que hay variedades de masas y combinaciones como lo son: masa de galleta, masa de pizza, chispas de chocolate, canela y la clásica masa estilo napolitano.

2

LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE SOBRE LA MESA

La gastronomía sostenible viene sentando precedentes en los modos de alimentarse gracias a una mayor conciencia sobre la incorporación de proteínas de origen vegetal y una considerable disminución del consumo de carne en las comidas. Es decir que las opciones reducen tanto el uso de los alimentos procesados como así también de los azúcares, por lo tanto se puede decir que es una tendencia cuyos nuevos modelos de alimentación resultan en una nueva oportunidad para la industria alimentaria.



¿POR QUÉ ELEGIR ESPECIAS PARA COCINAR?

Especie es el nombre latín que deriva en las especias -que suelen ser utilizadas en las preparaciones- para potenciar los sabores y el color de las comidas. Lo interesante es que con solo agregar un poco de ellas cualquier receta pasa de ser insípida a tener un sabor único y exquisito. Otro dato importante es que los alimentos mantienen sus propiedades nutricionales inalterables siempre que las especias se empleen en pequeñas cantidades ya que pueden ser tóxicas para nuestro organismo.

4

BURRATA, UN QUESO MUY PARTICULAR

La deliciosa cocina italiana trae desde Puglia la burrata, un queso muy particular que es el favorito de quienes aman los lácteos, aunque muchos no lo consideren un queso en sí. Discusiones aparte, se distingue por una textura suave y brillante cuyo interior se compone de una combinación de tiras de mozzarella y crema de leche brindándole un sabor sutil de lácteos frescos. La mozzarella le da un gusto suave y a su vez salado. De aroma a lácteo limpio es muy rico en ensaladas.



Las levaduras de Lesaffre **¡TRAEN BENEFICIOS!** PARA TU NEGOCIO

APRENDÉ A SUMAR Y CANJEAR PUNTOS
EN LA APP DE LESAFFRE

1 Descargá acá la App de Lesaffre

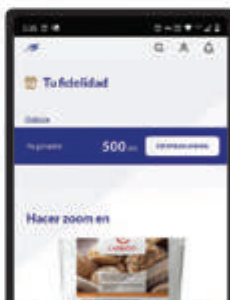


2 Creá tu cuenta y empezá a usar la App



3 Desde la App, **escaneá** los QRs de los packs ...

¡Y así de simple **empezás**
a sumar puntos!



4

Canjeá
los puntos
en el Catálogo
de la App



Productos participantes: **Levina, Levasaf, Saf Instant, Instant Success**.
LAS DISTRIBUIDORAS QUEDAN EXCLUIDAS DEL BENEFICIO.



Carreras profesionales y cursos octubre 2025

Nuestra Escuela abrió la inscripción a sus cursos cortos de salida laboral inmediata y carreras profesionales.



que sustentan la calidad de nuestra enseñanza es, sin duda, nuestro cuerpo docente, conformado por profesionales en actividad, con sólida experiencia y una profunda vocación pedagógica. Bajo la dirección académica de Diego Dávila, referente indiscutido en el ámbito de la formación profesional, el equipo docente combina conocimiento, trayectoria y pasión por enseñar. Su enfoque humano, riguroso y actualizado garantiza que cada estudiante reciba una formación de excelencia, en un entorno estimulante y comprometido con el crecimiento personal y laboral.

Con la mirada puesta en el futuro, seguimos apostando por la educación como motor de desarrollo y por la formación profesional como un camino hacia la excelencia. Invitamos a todos aquellos que buscan perfeccionarse, reinventarse o dar el primer paso hacia una nueva etapa profesional que se extiende hacia Latinoamérica. Se otorgan becas a socios. APYCE es sede de Scuola Italiana

Los esperamos..!

Más Info:
info@escuelaAPYCE.org

Como primera escuela profesional de América Latina, seguimos adelante con nuestra misión educativa, manteniendo el compromiso que nos caracteriza desde nuestros inicios: ofrecer una formación integral, actualizada y con un fuerte anclaje en la práctica. En un mundo laboral que cambia y se transforma a un ritmo vertiginoso, la capacitación continua se ha convertido en una herramienta esencial para quienes buscan destacarse, adaptarse e innovar dentro de sus áreas de desempeño.

Nuestra institución, reconocida por su trayectoria y por el nivel de sus egresados, renueva mes a mes su oferta académica, incorporando propuestas que responden a las demandas reales del mercado y a los nuevos desafíos profesionales. En esta ocasión, presentamos con orgullo la nueva oferta del mes de octubre, que incluye cursos, seminarios y programas intensivos especialmente diseñados para brindar herramientas concretas y aplicables desde el primer día.

Uno de los pilares fundamentales



+54 11-2344-0567



(011) 4954-0065

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** OCTUBRE 2025



CURSO CORTO - 3 JORNADAS

PIZZA A LA PIEDRA Y AL MOLDE

Martes 07 y miércoles 08 de octubre
Turno Tarde: 18 a 21 hs.

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** OCTUBRE 2025



CURSO CORTO - 3 JORNADAS

SANDWICHES DE MIGA

Miércoles 15 y jueves 16 de octubre
Turno Tarde: 18 a 21 hs.

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** OCTUBRE 2025



CURSO CORTO - 3 JORNADAS

PASTAS Y SALSAS

Miércoles 15 y 22 de octubre
Turno Mañana: 10 a 13 hs

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** OCTUBRE 2025



CURSO CORTO - 2 JORNADAS

ALFAJORES

Lunes 27 de octubre y 03 de noviembre
Turno Tarde: 18 a 21 hs.

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** OCTUBRE 2025



CURSO CORTO - 2 JORNADAS

TARTAS Y EMPANADAS

Martes 21 y miércoles 22 de octubre
Turno Tarde: 18 a 21 hs.

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** OCTUBRE 2025



CURSO CORTO - 1 JORNADA

MARIDAJE PERFECTO PIZZA Y CERVEZA

Jueves 30 de octubre
Turno Tarde: 18 a 21 hs.

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** OCTUBRE 2025



CURSO CORTO - 3 JORNADAS

PIZZA IN TEGLIA, PIZZA IN PALA

Martes 14 y miércoles 15 de octubre
Turno Tarde: 18 a 21 hs.

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** OCTUBRE 2025



CURSO CORTO - 3 JORNADAS

PIZZA A LA PIEDRA Y AL MOLDE

Viernes 17 y 24 de octubre
Turno Mañana: 10 a 13 hs.

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** OCTUBRE 2025



CURSO CORTO - 3 JORNADAS

PANADERÍA NAVIDEÑA

Martes 28 de octubre y 04 de noviembre
Turno Tarde: 18 a 21 hs.

apyce



Lunes a viernes de 09 a 21 hs



Ayacucho 333 - CABA

Renovamos nuestro camión cocina autosustentable



El camión pizzero de APYCE es una pieza clave en la presencia institucional, en la capacitación profesional y en las acciones solidarias a lo largo y ancho de todo el país.



En el año 2015 en medio de reuniones con la escuela, un día nos dimos cuenta que necesitábamos una unidad móvil. El paso siguiente fue contratar una empresa que entendió lo que buscábamos y gracias a su experiencia -en la construcción de este tipo de vehículos- fue que dispusimos de un camión Mercedes Benz Accelo 1016, destaca Diego Dávila.

En noviembre de ese año, se inauguró el primer camión para realizar eventos de grandes magnitudes. Las propias necesidades y requerimientos de la Escuela dieron origen a este proyecto y en ese 2015 se llevó a cabo la primera actividad en el móvil.

Recordemos la realización de dos eventos importantes como, La Pizza más Larga® realizado en varias provincias y haber logrado 2 récords Guinness entre otros.

Un dato importante señala que el equipo de trabajo está conformado por un total de hasta 30 personas. En cuanto al tipo de actividades que se realizan, se trata de una extensa variedad, que va desde capacitaciones, eventos sociales, presencias en días festivos y por supuesto, la promoción de la escuela, entre otras.



“Argentina es valiosa en nuestra actividad y por eso tenemos el honor de decir que nuestro camión ya lleva recorridos casi 30.000 kilómetros a lo largo y ancho de todo el país. Por ejemplo, visitamos Chaco, La Pampa, Corrientes, Misiones, Santa Fe, Neuquén, San Juan, Chubut, Obelisco de Buenos Aires, Salta y Córdoba; seguramente seguiremos sumando más ciudades”. Diego Dávila, Director de [...] Esta unidad es muy importante para nosotros porque con la escuela llegamos de manera efectiva a todos los puntos del país, mediante eventos de gran magnitud en los que mostramos nuestra capacidad de gestión ya que en muchos de ellos los alumnos participan aportando las habilidades aprendidas en la escuela. Y, algo que nos da mucha alegría es que podemos colaborar con entidades que lo necesitan generando un impacto de grandes magnitudes.

Nos gusta decir que esto es solo el comienzo porque seguimos teniendo proyectos que nos impulsan a seguir creciendo cada día más”. Diego Dávila, Director de la Escuela Profesional.

Deudas impositivas en CABA

Estimamos que las siguientes novedades serán de suma importancia para muchos contribuyentes: Nueva moratoria para regularizar deudas de todos los impuestos.

La Legislatura porteña, con el objetivo de aliviar la carga fiscal de los contribuyentes, aprobó una nueva moratoria que alcanza a deudas de todos los impuestos de la Ciudad (Impuesto sobre los ingresos brutos; Impuesto Inmobiliario / Alumbrado, Barrido, Limpieza, Mantenimiento y Conservación de Sumideros ("A.B.L."), etc..

La AGIP pondrá en vigencia este régimen, que incluirá planes de pago de hasta 48 cuotas, desde el 3 de noviembre de 2025; a partir de dicha fecha habrá un plazo de 90 días para incorporarse, prorrogables por otros 90 días. En las próximas semanas, estaría disponible la información sobre plazos y procedimientos de adhesión, según informa la AGIP en su sitio web.

BENEFICIOS

Aplica a todos los impuestos

Para deudas vencidas hasta el 31/08/2025.

Contempla una condonación total o parcial de intereses y punitivos, con quitas de hasta el 100%, según el plazo de adhesión.

Incluye deudas administrativas y judiciales. Para estas últimas se prevé la suspensión de plazos procesales y de la prescripción penal. Si se cancela la deuda en su totalidad (al contado o en plan de pagos), se extinguirá la acción penal, infraccional o delictual.

CONDICIONES

No podrán adherirse:

- Personas declaradas en quiebra.
- Personas condenadas por delitos previstos en la Ley Nacional 24.769, Régimen Penal Tributario o contra la Administración Pública de la Ciudad de Buenos Aires.
- Personas que ya tengan un plan de facilidades vigente al 31/08/2025 con condonación o reducción de intereses/multas.

Nuevo esquema para regular honorarios de mandatarios

Además, se limitaron los honorarios de los mandatarios, beneficiando a los contribuyentes de la Ciudad:

Se estableció un nuevo sistema para calcular los honorarios de los mandatarios judiciales que intervienen en juicios de ejecución de deudas, con el objetivo de que los honorarios sean más justos, proporcionales y accesibles para los contribuyentes, sin dejar de reconocer la tarea profesional desarrollada por los abogados intervinientes, garantizando siempre un monto mínimo de honorarios.

Por otro lado, fue aumentado el monto mínimo para la promoción de la acción judicial a un valor de \$869.785,00;

RA RODRIGUEZ APARICIO CONTADORES

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

MÁS DE 50 AÑOS ASESORANDO PIZZERÍAS Y PYMES

es decir que las deudas hasta este monto serán gestionadas por la AGIP y sólo las superiores por los mandatarios judiciales.

Fueron reducidos los honorarios mínimos para los casos de deudas bajas., buscando más razonabilidad. En cuanto a la forma de pago, los honorarios profesionales podrán cancelarse en hasta 6 cuotas, facilitando el cumplimiento.

Ciudad Autónoma de Buenos Aires Nuevo acceso con Cuenta miBA

Siguiendo con información referida a la C.A.B.A., informamos que, a partir del 27 de octubre, todos los trámites de AGIP se realizarán únicamente utilizando la cuenta miBA en nivel 3, con el objetivo de simplificar el acceso para los mismos a través de un solo mecanismo en lugar de dos, lo cual implicará que la gestión sea más fácil y eficiente evitando duplicación y confusión. Esto significa que la Clave Ciudad dejará de funcionar y que la validación de identidad para acceder a los servicios y documentos emitidos por la Ciudad se centralizará en un perfil digital único, el de la cuenta MiBA.

Por otro lado, la AGIP informa que este cambio redundará en mayor seguridad para los contribuyentes, ya que la cuenta miBA incorpora validación de identidad con tecnología blockchain, fundamental al momento de realizar trámites tributarios que requieren acreditar titularidad, resguardando datos personales y fiscales.

Dado que para trámites de AGIP, todos los usuarios deberán tener cuenta miBA nivel 3 como única forma disponible para realizar tus gestiones, antes del 27 de octubre los contribuyentes deberán tener en cuenta lo siguiente:

Aquellos que no tienen cuenta miBA deberán crearla y validar su identidad con app miBA

Quienes tienen cuenta miBA nivel 1 o 2 deberán validar su identidad para subir al nivel 3 con app miBA (para ello será necesario el DNI y hacer un reconocimiento facial con la cámara del celular).

Los que tienen cuenta miBA nivel 3 no deberán hacer nada, dado que el proceso es automático.

La Ciudad informa que, para dudas o inconvenientes con la migración a la cuenta MiBA, se podrá contactar a Boti, el WhatsApp de la Ciudad, al 115050-0147 o bien hacer consultas o reportar problemas en la plataforma "BA Colaborativa".

Esperamos que la presente haya sido de utilidad para nuestros lectores.

C.P. Salvador Pesoa
Estudio Rodríguez Aparicio

LEGALES

Las sociedades no se extinguen por muerte natural

Muchas veces se cierran negocios que estaban bajo algún tipo societario, aún en caso de ser sociedades de hecho, y sólo se ocupan de dar de baja en los impuestos tanto nacionales, provinciales y municipales, pero no realizan el trámite ante el Registro Público/ IGJ; por lo tanto, siguen existiendo con todas sus consecuencias frente a las obligaciones y responsabilidades entre los socios/accionistas y ante terceros. Algunas veces no realizan el trámite por el costo que implica el mismo como ser, publicaciones en los Boletines Oficiales, gastos de escribanos; o no lo realizan por desconocimiento. Las sociedades no se extinguen por muerte natural, sino que su extinción recién se produce cuando, después de haberse producido la causal de disolución de que se trate, el ente se liquide en los términos previstos en los artículos 101 y sucesorios de la Ley General de Sociedades y se cancele su matrícula como lo manda el artículo 107 de la misma ley.

La exigencia de exteriorizar tal liquidación en el Registro incluye a las sociedades que han existido de manera irregular. Así resulta de lo dispuesto en la ley mencionada.

Conforme el art. 25 de la ley 19.550, cualquiera de los socios puede provocar la disolución de la sociedad cuando no media estipulación escrita del pacto de duración, notificando fehacientemente tal decisión a todos los socios. Los socios que deseen permanecer en la sociedad, deben pagar a los salientes su parte social.

Conocemos casos reales que les trae consecuencias a sus representantes legales por estas sociedades que están sin disolverse ni liquidarse y que estas personas se enteran de situaciones que recaen sobre ellos, en ciertos casos cuando quieren salir del país, ya sea por vacaciones, negocios, etc. y les notifican que no pueden viajar porque existen causas judiciales que recaen sobre ellos. Hay viajes frustrados.

Estudio Rodríguez Aparicio

Concurso de la **Pizza sanjuanina**

Demian Pinto, directivo de APYCE, y nuestro asesor técnico, Miguel Villalba, participaron como jurados en la gran final del Concurso de la Pizza sanjuanina



Este evento organizado por el Ministerio de Producción de San Juan, la UCCuyo y APYCE reunió a más de 30 talentosos participantes, el certamen no solo celebró la creatividad, sino que también impulsó el uso de ingredientes locales como el aceite de oliva, el alcaucil y el pistacho. El curso lo dictó Alex Jara, haciendo uso del premio, fue el de "Pizzaiolo Profesional Primer Nivel" de la Scuola Italiana Pizaioli. APYCE hizo entrega de trofeos a los ganadores junto a un voucher para realizar una capacitación profesional. El ganador Alex Jara realizó el curso de Pizzaiolo, 1er nivel en nuestra escuela. Felicitamos al ganador. Además de nuestra participación como jurados, la delegación de APYCE aprovechó para recorrer pizzerías icónicas y visitar a productores de la región, destacando el potencial gastronómico de la provincia.



¿Por qué es importante 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.**
5. **Los socios tienen becas para carreras y cursos**

Contactanos y descubrí todo lo que podemos hacer juntos!

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

<https://APYCE.org/ser-socio-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.

Recetas para crecer



Una nueva edición de este espacio inspirador reunió a empresarios y gastronómicos con un mismo objetivo: sumar ideas y herramientas concretas para impulsar el crecimiento de sus negocios en un mercado cada vez más competitivo.

Daniel Martínez (Pharus People & Business) abrió la jornada con la charla "Atraer y Retener: el gran desafío del actual empleador". Abordó la creciente dificultad de cubrir vacantes y la necesidad de fidelizar a los equipos de trabajo. Compartió estrategias prácticas para definir perfiles, mejorar los procesos de selección y, sobre todo, construir experiencias laborales de valor que generen compromiso y permanencia en los colaboradores.

Luego, Oscar Zúccolo (RRII APYCE) presentó "Descubrí todo lo que la IA puede hacer para que tu negocio crezca". En su exposición mostró cómo la Inteligencia Artificial ya es una herramienta clave para la gestión gastronómica: desde op-

timizar costos y procesos hasta mejorar la comunicación con clientes. Explicó el rol fundamental de los prompts (instrucciones claras) para sacar el máximo provecho de herramientas como ChatGPT, Gemini o Canva, y motivó a los asistentes a animarse a incorporar la IA como motor de innovación.

Al cierre, La Calzonetta presentó sus productos y realizaron sorteos entre los asistentes, coronando la jornada con la mejor energía.

Café A Los Chinos nos acompañó con un impecable servicio de coffee break y realizó sorteo de kilos de café. Además, nuestro agradecimiento a Agua LOCAL que instaló sus máquinas de última tecnología, ofreciendo agua ultrapurificada en recipientes reutilizables.

Los 120 años de AHRCC



En el marco del 120° aniversario de la AHRCC, APYCE participó del emotivo acto realizado el pasado jueves 18 en el Salón Dorado "Hipólito Yrigoyen"

del Palacio Legislativo de CABA, donde la institución fue distinguida por la Legislatura porteña por su aporte invaluable al desarrollo gastronómico y turístico de la Ciu-

dad. APYCE fue la entidad que formó parte del acto protocolar, entregando al recientemente nombrado presidente de la AHRCC, Camilo Suárez una plaqueta conmemorativa de la mano de nuestra presidente, Lorena Fernández. La acompañó nuestro secretario general Gustavo Levinson.

El evento contó con la participación de Matías López, Vicepresidente 1ro de la Legislatura, Valentín Díaz Gilligan presidente del Consejo Federal de Turismo, la diputada Graciela Ocaña, el presidente actual de la AHRCC junto a su Comisión Directiva, el presidente saliente, Daniel Prieto, entidades empresarias y referentes del sector.

Le damos la bienvenida a portal de proveedores

Tenemos el agrado de informarles la incorporación a nuestro Portal de Proveedores, las nuevas empresas que se sumaron con importantes beneficios para nuestros socios

A los efectos de continuar nuestra actividad de facilitar la tarea de nuestros asociados, en nuestro Portal de Proveedores y Beneficios se detalla un listado de proveedores con el fin de que nuestros asociados lleguen a considerarlos



MENTOR
Consultores

diego@mentorgastronomia.com
11 5826 5846



DOSARMEC
Fabricacion de máquinas para
empanadas

Av. Rivadavia 619
Lanús Pcia Bs As.
dosarmec@gmail.com
11 4067 9256



AL SUR MERCHANDISING

Servicios graficos
Almafuerte 1787
Banfield Pcia. Bs. As.
alsurmerchandising@hotmail.com
11 5514 5144



ORDERAR
Software para gastronomía

A. Nazca 2725 - CABA
info@orderar.com
11 6676 5709



VILENI
Insumos de limpieza

Esteban Yaqueme 1705
Campana Pcia Bs. As.
agonzalez@vileni.com.ar
11 3634 3964



En octubre,
con **Delicias Doradas**,
más **oportunidades reales**
para **más mujeres**.

En octubre, **Delicias Doradas** se viste de rosa y se suma a la campaña **“No te cuides a medias”** de **LALCEC** con una **acción concreta**: parte de lo recaudado por la venta de productos con **etiqueta rosa** se destinará a mamografías gratuitas para mujeres en edad de riesgo que no cuentan con cobertura médica, y a apoyar a quienes están transitando la enfermedad.

El cáncer de mama es la enfermedad oncológica más frecuente en mujeres, pero detectado a tiempo tiene altas chances de éxito en su tratamiento. Con esta iniciativa, Delicias Doradas reafirma su responsabilidad social, promoviendo la prevención, la detección temprana y el acompañamiento a quienes más lo necesitan.

¿Sabías que el 90% de los casos son curables si se detecta a tiempo?

Te contamos cuales son los controles de rutina recomendados:



Autoexamen mamario

Es recomendable realizar mensualmente el autoexamen. En caso de palpar u observar alguna anomalía recurrir a una consulta con un especialista.



Ecografía mamaria

Estudio que en complemento con la mamografía identifica más carcinomas. Suele prescribirse para mujeres menores de 30 años y/o con mamas densas.



Mamografía

Es capaz de detectar lesiones en estados incipientes de la enfermedad. La dosis de radiación empleada en la mamografía es mínima, por lo que resulta inofensiva. Recomendada a partir de los 40 años o según prescripción médica.

Recordá realizarte los chequeos completos.

El autoexamen no reemplaza los estudios solicitados por un profesional.

www.deliciasdoradas.com [delicias_doradas](https://www.instagram.com/delicias_doradas)

NO TE CUIDES A MEDIAS.

LOS CHEQUEOS COMPLETOS DETECTAN EL CÁNCER A TIEMPO.

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 traduciendo 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 muzzarella. Concordia 1344, CABA Ventas x mayor - 11 5107-0067



Hce 100 años que combinamos la tradición con un sabor único. Desde Frank, Santa fe elaboramos materias primas de excelencia. 5411 53750719 / 4897-7452 milkautprofcontactoweb@savencia-fd.com.ar @milkautprofesional



Cuarta generación en lácteos. Elaboración de quesos de Muzzarella de alta calidad. Once Bocas 353- San Vicente Pcia Bs As 116 433-9797/ 2224 4557758 email lacteos.braccipaz@hotmail.com @mozzarellabenedetta.lapaz



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



MENÚ, ALGORITMOS Y COCINA TECNOLÓGICA

La IA es en una de las tecnologías más importantes de la actualidad cuyo impacto ya alcanza la gastronomía y restaurantes de todo el mundo. Es muy eficaz en la optimización de procesos, como la planificación de menús y la gestión de reservas generando, de este modo, una mejora en la experiencia del cliente, en la seguridad alimentaria y en el control de desperdicios

B

IMPORTANTE ALZA DEL TURISMO GASTRONÓMICO ARGENTINO.

El turismo gastronómico muestra una tendencia creciente en Argentina y es un fenómeno que empieza a ser un gran motor para la economía local. Cada región tiene una propuesta culinaria particular y esto hace que tanto la hotelería como los circuitos gastronómicos potencien sus sectores y así puedan emplear más personal. Hoy en día existe un tipo de viajero que busca en pequeños pueblos sabores y aromas que son desconocidos en la gran urbe.



C

RENTABILIDAD Y NEGOCIO EN ALIMENTOS CONGELADOS

Debido al aumento en el consumo de alimentos congelados ya hay marcas que alientan a emprendedores y propietarios de locales a que apuesten a esta nueva manera de vender alimentos. Sobre esta base se asienta la idea que los pequeños mercados cuenten con diversidad de productos ya que esto es una fuente importante para capitalizar sus negocios. Los congelados están siendo un alimento clave en muchos hogares a nivel mundial y también, en Argentina.





DGMAQ

Tecnología de Precisión para Empanadas y Productos Rellenos

Máquinas semi-automáticas y manuales para empanadas, arepas, pasteles y más.



Hasta 2.500 unidades/hora con repulgue profesional



Exportamos desde Argentina al mundo!



Potenciamos tu producción



contacto@dgmaq.com.ar
+54 9 11 5516 7671
+54 9 11 3409 2206

www.dgmaq.com.ar





Barraza[®]

Les Desea Felices 86 años



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

Seguinos en     