



pizzas y empanadas

#196
DIC
2024
AÑO
41



Celebramos nuestros 85 años

y recibimos el
reconocimiento
de la Legislatura
de la Ciudad de
Buenos Aires



Molino Campodónico

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



Encontrá toda nuestra variedad de harinas en:

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

Comunicate con nosotros y realizanos tu consulta:

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

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

El discurso de nuestra Presidente



Hola todos. ¿Cómo andan? ¿Cómo la están pasando?

Que rápido pasa el tiempo, ¿no? Nos volvemos a encontrar en nuestra fiesta anual, nuestra tradición. A lo mejor esa velocidad en la que vemos transcurrir cada minuto es porque pasan cosas, muchas cosas en nuestras vidas, en nuestra sociedad, en el mundo, en APYCE.

Este es el momento donde nos permitimos reflexionar, pensarnos a lo largo del año, girar la cabeza y ver la película de todo lo que ha sucedido, lo que se hizo, lo vivido, los cambios que parecen imperceptibles, que a largo plazo se verifican suavemente para finalmente establecerse.

Pero, por más cosas que pasen, tenemos una certeza: ...las personas comemos pizza!. Sí, así es, sea cual sea la circunstancia es un producto que enamora en todas sus formas, por su dualidad, simple y compleja, su accesibilidad, por el compartir, por los momentos. Es un emblema cultural; eso es lo que representamos.

Y esta gran institución, que nos trasciende a todos en sus 85 años, es el punto de reunión del profesionalismo de los pizzeros, empanaderos y las fábricas que con orgullo me toca presidir por segunda vez. Esfuerzo enorme y, sobre todo, constancia, que atraviesa décadas, familias, emprendedores, grupos empresarios, haciéndola una actividad pujante y relevante en nuestro país.

En tan solo tres fiestas anuales que me ha tocado estar aquí, hablándoles, hemos pasado por la salida de la pandemia, inflación récord y recesión, todos escenarios altamente desafiantes. Sin embargo, en cada oportunidad pude aseverar que seguiríamos más fuertes, armando una pared de ladrillos sólidos y duraderos.

Y en 2024 puedo decir que esas semillas que fuimos sembrando, florecieron, pero no de forma azarosa, sino que ha tenido un trabajo sostenido por detrás. Me refiero a que establecimos y consolidamos como nuevo ícono cultural a la histórica pizza argentina, que la revaloriza, potencia su consumo y hasta genera turismo de especialidad, sobrepasando nuestras fronteras para internacionalizarla, para que la receta

**pizzas y
empanadas**

196 DICIEMBRE 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.



tan característica sea recibida en lugares lejanos. Como he dicho en mi editorial habitual de la revista que publicamos, ya tenemos nuestro sello de pizza “made in argentina”, el ADN de la “vera pizza porteña”.

Este resultado es fruto de factores económicos, sociales, de la gran costumbre pizzera local y, sobre todo, una red donde se consolida la industria, se conectan las inversiones, las nuevas propuestas y la evolución. Desde nuestra Asociación apoyamos e impulsamos fuertemente este proceso, como una mano invisible que se proyecta en la vida real.

Ni más ni menos, un trabajo de toda la cadena de valor que APYCE fomenta para el pequeño y medio empresario, el emprendedor y la creación de empleo, que cada vez requiere más habilidades y capacitación, para que la argentina se posicione como referente en la materia. Y todo eso no se produjo de la noche a la mañana, sino que ha obedecido a una cadena de engranajes funcionando, mecanismo del cual somos parte importante.

La gran Noche de la Pizza y la Empanada, más aclamada que nunca este año, el posicionamiento en los me-

dios, las sinergias con los gobiernos locales y Nacional, nuestra escuela con desafíos y avances constantes, los encuentros internacionales y, sobre todo, la pasión y orgullo con la que exponemos nuestros productos han permitido, con constancia, mostrar que desde APYCE hacemos mucho por nuestra actividad, que tiene un impacto.

Por eso hoy transmito con gusto estos logros, que no son solo de quienes decidieron afrontar desafíos y riesgos, sino de toda la comunidad que formamos para que esas condiciones sean posibles.

Obviamente que este trabajo siempre lleva por detrás el contrapeso de las dificultades propias de nuestro país. Allí estamos también, con actividades que aporten a la generación de riqueza, a bajar los costos improductivos, a pelear por la competitividad y el incentivo, a invertir sin tantos temores, burocracia infinita y riesgos innecesarios, como si aventurarse a empezar un nuevo negocio no fuera suficiente incertidumbre.

Probablemente sea el momento indicado para cambiar estos paradigmas que nos persiguen durante largas décadas, para que se consoliden nuevas reglas, duraderas, estables y confiables.

Sabemos que la pasión del sector por emprender, invertir y crecer nunca ha mermado, pero si la revalorización de nuestros productos confluye con los cambios políticos y económicos, estoy segura que seremos más exitosos que nunca.

Para la mayoría de nosotros esta es una profesión, un oficio heredado, que se lleva en la sangre, que la sentimos muy especial. Tal vez, lo que más placer nos da es que, a pesar que mucho cambia, sigue vigente en nosotros esa energía y espíritu que mantenemos de generación en generación; que no defraudamos a los orígenes y que, a su vez, estamos dejando nuestro propio legado, con diferentes circunstancias pero misma madera, la que tanto nos representa en nuestra historia, familias y tradición.

Una vez más, invitándolos a se acerquen a APYCE, donde les daremos apoyo, conocimiento, experiencia, quiero despedirme de Uds. un año más con la convicción que nos volveremos a encontrar acrecentando nuestro proyecto.

Sigan disfrutando de esta gran fiesta. Gracias a todos por estar con nosotros esta noche.
¡GRACIAS! hasta la próxima, nos vemos.

Lorena Fernández / Presidente / Discurso en la fiesta Aniversario

Sumario /196



- 03/ Editorial
- 06/ La fiesta de los 85 años de APYCE
- 14/ Los sponsors que nos acompañaron
- 18/ 18º Aniversario de la Escuela Profesional APYCE
- 20/ 4 Cortitas
- 21/ Institucionales APYCE
- 23/ 6to. Aniversario del GUINNESS WORLD RECORDS
- 24/ La Legislatura de C.A.B.A. nos entregó una plaqueta
- 25/ El plan de Discapacidad del G.C.B.A.
- 27/ Encuentro con productores sanjuaninos
- 28/ Socio Jujuy: Pizzería Macarena
- 30/ Encuentro AVPN - APYCE
- 31/ Los 100 años de la Cámara de Comercio
- 32/ Importancia de asociarse a APYCE
- 33/ Curso Pizzaiolo
- 35/ Asesor contable
- 36/ Aniversarios de socios
- 39/ 9 décadas de Pizzería "El Globito"
- 41/ Destacados de la Escuela
- 42/ ABC de los negocios



- DESARROLLO DE NEGOCIOS - PASTAS FRESCAS Y EMPANADAS

Pastas frescas, tapas para empanadas,
empanadas, salsas, pizzas y prepizzas

- Capacitación de personal
- Desarrollo de productos y calidades alternativas
- Optimización de procesos y recursos
- Planificación de producción y ventas
- Venta de maquinarias

www.depastas.com.ar

Tel. (011) 2108 - 4514 // (011) 15 6248 - 2108
info@depastas.com.ar // erodriguezblanco@hotmail.com

Festejamos 85 años como asociación

Siempre guiados por la pasión y la dedicación que nos caracteriza, levantamos nuestra copa por muchos años más, agradeciendo el apoyo a cada uno de nuestros socios.



Para celebrar nuestra historia junto a nuestros socios, el 23 de octubre pasado nos encontramos en el Yacht Club Puerto Madero. Fue una noche llena de emociones, sorteos increíbles y shows en vivo. En el transcurso de la fiesta, so-

cios, amigos y colegas levantamos las copas para brindar a la salud de nuestra querida APYCE. Todos disfrutamos de la fiesta con un excelente menú, baile, buena música. Luego de las palabras de bienvenida de Lorena Fernández, se re-

cordaron personalidades destacadas que formaron parte de la asociación y en reconocimiento a sus gestiones, se entregaron plaquetas a ex presidentes de APYCE. Por otra parte, se otorgó una placa a Diego Dávila, director de nuestra Escuela Profesional por su la-



bor incansable en la formación de nuevos profesionales. Seguidamente entidades amigas hicieron lo mismo entregando sus respectivas plaquetas a APYCE. Desde la primera comisión directiva, presidida por Federico Álvarez Colodrero, hasta la presente



CENA ANUAL DE APYCE



encabezada por la Presidente Lorena Fernández, APYCE continúa con su labor incansable, que es bregar por los intereses de todos sus asociados.

Junto a nuestros socios, celebramos ochenta y cinco años de historia, crecimiento y compromiso. Nuestra tarea cotidiana está encaminada siempre a jerarquizar la actividad de los colegas pizzeros y empanaderos. Así, llegamos

a un nuevo aniversario, que resume el fruto del esfuerzo de todos. Sus fundadores dieron un paso fundacional que inició la dilatada trayectoria alcanzada por la entidad hasta el día de hoy.

Los sueños se hicieron realidad y permitieron dar origen a una institución consolidada y respetada, cuya continuidad de objetivos, sigue vigente a lo largo de todas estas décadas. Durante todos estos años, hemos visto como evolucionamos, aprendimos juntos y superamos desafíos.

Este camino, también comprende la tarea académica en nuestra Escuela Profesional, a través de la formación continua de toda persona relacionada al rubro. La misma este año cumple 18 años capacitando a las nuevas generaciones del sector. Hemos evolucionado a través de la experiencia adquirida en diferentes coyunturas y crisis, superando los desafíos impuestos por la realidad.

LOS SHOWS EN VIVO

Este año estuvo coronado por artistas de lujo: La banda Sobredosis realizó un tributo a Soda Stereo y para bailar hasta el amanecer, nos acompañó Ariel Puchetta, vocalista de Ráfaga.

EL SORTEO DEL OKM

Como es habitual ya en los momentos finales de la fiesta, se sorteo un flamante OKM, esta vez un Polo Track. La ansiedad se hizo presente mientras se realizaba el sorteo, con cada número anunciado aumentando la expectación de los presentes. El ambiente estaba cargado de emoción, con miradas atentas y corazones latiendo aceleradamente. Finalmente, el momento culminó con la alegría indescriptible del afortunado ganador del premio más esperado de la noche. La euforia del vencedor se mezcló con los aplausos y felicitaciones de todos los asistentes, un momento inolvidable y lleno de emoción.





RECONOCIMIENTOS

Fue una noche especial, entregamos distinciones a los ex Presidentes de APYCE, quienes con su liderazgo y visión han dejado una huella imborrable en nuestra institución. En agradecimiento a su dedicación, compromiso y servicio en la entidad la actual presidente, Lorena Fernández entregó

reconocimientos a:

Manuel Jamardo (recibió Miguel Magán)

Antonio Vázquez

Oscar Jesús Peralta

Su esfuerzo y compromiso nos inspiran a continuar construyendo un legado que une pasión y profesionalismo. Revivimos el momento en imágenes y agradecemos profundamente su dedicación.

ESCUELA PROFESIONAL

En una ceremonia emotiva, entregamos certificados a los chefs que, con orgullo, representarán nuestra escuela en distintas regiones del país y en el exterior.

Su labor será fundamental para compartir el conocimiento y elevar la calidad gastronómica en cada comunidad.



Jaqueson Dichoff de Brasil, Mariano Garcés de México, Juan José Retamal de Chile y Pablo Castelli de Córdoba.

CENA ANUAL DE APYCE



ENTREGA DE PLAQUETAS CONMEMORATIVAS

En el marco del evento recibimos con honor plaquetas de diversas entidades que valoran el esfuerzo y dedicación de APYCE por la gastronomía argentina. Cada uno de estos reconocimientos refleja el vínculo que construimos junto a otras instituciones y el impacto de nuestra misión en la comunidad.

Cámara Argentina de Comercio y Servicios, entrega su presidente Mario Grinman

Federación de Comercio e Industria de CABA (FECOBA), entrega Fabián Castillo, presidente

Asociación Amigos Avenida Corrientes, Peatonal Lavalle y zona Obelisco, entregó Gustavo Luraschi, presidente.

Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines entregó su presidente Maximiliano Maccarrone

Sindicato Trabajadores Confiteiros, Pizzeros, Heladeros, Sandwicheros y Alfajoreros de Salta entregó Fabián Guerrero, Secretario General del Sindicato de pastelero de Salta

Gracias a cada una de estas entidades y a sus líderes por acompañarnos en esta noche tan especial y por creer en el valor de lo que hacemos. ¡Seguimos trabajando juntos por una gastronomía que nos enorgullezca a todos!

La celebración de este día tan significativo, no hubiera sido posible sin el pilar fundamental que son todos ustedes. Gracias..!



CENA ANUAL DE APYCE





*Asegurando calidad para brindarles
un producto de excelencia*



En reconocimiento a estas grandes empresas



Agradecemos a todas estas importantes empresas que están presentes con sus reconocidas marcas y productos, apoyando y acompañando los festejos del 85° Aniversario de nuestra querida Asociación.







18 años formando los mejores profesionales

Festejamos un aniversario más de nuestra Escuela Profesional, la primera de su especialidad en Latinoamérica.



Desde que abrió sus puertas en el año 2006, tuvo como misión fundamental, formar profesionales en diferentes áreas culinarias que se relacionan con el ámbito de la Pizza y Empanada: Cocina, Pastelería, Panadería y Pastas. Nuestros egresados adquieren competencias profesionales que fortalecen sus habilidades y destrezas para el óptimo desempeño

en el exigente mundo laboral. La capacitación en la Escuela se caracteriza por ser personalizada con altos estándares y las mejores prácticas individuales, garantizando así un aprendizaje de calidad y completo que integra todas las técnicas y procesos de la gastronomía moderna.

Asimismo, promovemos la inclusión educativa y laboral de las per-

sonas con discapacidad.

NUETROS OBJETIVOS:

- Capacitar integralmente a los futuros profesionales que actuarán en el campo de la gastronomía.
- Fortalecer y entrenar al alumno/a culinario en el mejor desempeño laboral.



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



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

Seguinos en nuestras
redes sociales

@cafealoschinos



- Ser referentes en Latinoamérica en la formación de Pizzeros y Empanaderos Profesionales.
- Formar a las personas con discapacidad para que puedan desempeñarse adecuadamente en el mercado laboral.
- Beneficiar a organizaciones no gubernamentales (ONGs) realizando eventos solidarios, a beneficio
- Potenciar el desarrollo de capacidades de los alumnos, por fuera del aula, mediante la participación en eventos gastronómicos de gran envergadura.

INTENSA ACTIVIDAD ACADÉMICA

La calidad en la enseñanza y la excelencia académica de nuestra escuela se refleja en la dilatada oferta académica y de formación continua con renombre internacional.

Por extensión el reconocimiento de la Escuela de APYCE, se cristaliza en la gran convocatoria de inscriptos que año tras años se forman en nuestras aulas y talleres; que además una vez egresados aplican exitosamente en el sector. Eso nos enorgullece.

En este marco educativo, nuestra escuela dicta carreras de grado y posgrado, seminarios, cursos, charlas presenciales y virtuales en

diferentes temáticas ligadas al rubro. Todas ellas, con un fuerte abordaje con las diferentes problemáticas del sector gastronómico.

Vale destacar que, la formación gastronómica y culinaria está en pleno auge. Hoy se articulan convenientemente con el negocio hotelero, turístico y de restaurantes. Destacamos como centro de la actividad a las pizzerías, casas de empanadas y otros espacios afines.

TÍTULOS CON CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL

Somos la Sede en Argentina de la Scuola Italiana Pizzaioli. Con su aval institucional, dictamos los cursos de PIZZAIOLO PROFESIONAL y otros de especialización. Vale destacar que la Scuola tiene sede en 25 ciudades en 16 países y cuenta con más de 30 años de trayectoria capacitando y formando profesionales del sector. Los certificados que otorga poseen validez y reconocimiento internacional.

Es muy importante subrayar que, la Escuela Profesional de Maestros Pizzeros, Empanaderos y Cocineros de APYCE, de esta manera con sus egresados, contribuye al crecimiento y evolución de la gastronomía de nuestro país.

DESTACADO CUERPO DOCENTE

Todo esto es posible, ya que nuestra Escuela Profesional cuenta con instructores destacados. El equipo

docente está compuesto por un grupo de profesores liderados por su director, **Director Diego Dávila**.

Cada uno de ellos posee probada experiencia laboral y profesional. Esto los hace idóneos en el dictado de cada clase teórica y/o práctica. Allí vuelcan experiencias y vivencias en un ágil intercambio de saberes a través de un dinámico proceso de aprendizaje con los estudiantes.

Este año es especialmente generoso en la variada oferta académica, que además deja abierta la puerta y da continuidad a las propuestas educativas del próximo año.

No esperes más. Formate ya, como un verdadero profesional gastronómico en nuestra Escuela. Te esperamos..!

ABIERTA LA INSCRIPCIÓN 2025

Mail: escuela@apyce.org

011 4954-0065 opción 2
www.escuelaapyce.com.ar
 Ayacucho 333,
 CABA - Buenos Aires
 ARGENTINA

www.deliciasdoradas.com



Tapas para Empanadas y Pascualinas

CRIOLLAS

HOJALDRE

LIGHT SIN SAL

LIGHT

SIN T.A.C.C.

SEMILLAS Y CEREALES

#CUATRO CORTITAS



30 PIZZAS POR DEMORA EN UN VUELO.

Habían pasado 45 minutos desde el despegue cuando llegó la noticia: un pasajero se había desmayado en pleno vuelo. Enseguida se movilizó la asistencia a bordo. Dos médicos y una enfermera, entre los pasajeros, acudieron al afectado. El piloto compró 30 pizzas para alimentar a sus 155 pasajeros y compensarlos por las horas de retraso del vuelo. El avión debió aterrizar de emergencia y luego su tripulación no pudo volver a subir, por lo que pasaron demasiado tiempo en el aeropuerto.

2

LOS MICROORGANISMOS EN GASTRONOMÍA

Cómo se aprovechan las bacterias en la industria alimentaria?. Las bacterias son una parte importante de la producción de alimentos y juegan un papel clave en la seguridad, calidad y valor nutricional de los alimentos. Las más frecuentes son bacterias del género *Lactobacillus* y otras levaduras (*Saccharomyces pastorianus*, *Saccharomyces ellipsoideus*, *Mycoderma cerevisiae*, *Torula utilis*) y muchas otras con las que se obtienen diferentes resultados.



3

¿CÓMO ES LA PIZZA EN LA INDIA?

A diferencia de la pizza tradicional (estilo italiano/estadounidense), las salsas de las pizzas indias son complejas, tienen muchos más ingredientes que tomates y ajo, y se cocinan a fuego lento durante horas. La mayoría de los ingredientes se marinan y se cocinan con muchas hierbas y especias. Como lo es el estilo de pizza Pan naan con cebolla y atún en airfryer. En los últimos años, el mercado de pizza de la India alcanzó los 1.500 millones de dólares según Euromonitor International, debido a la popularidad de este plato "internacional".

4

USO DE BARBIJOS EN LA COCINA

Los barbijos o mascarillas son importantes para los manipuladores de alimentos en la cocina para prevenir la propagación de enfermedades: Al hablar, toser o estornudar, la saliva se esparce y puede llegar a los alimentos.

La saliva contiene millones de bacterias por cada mililitro, algunas de las cuales pueden ser muy dañinas para la salud.



INSTITUCIONALES



MASTER CLASS SOBRE ELABORACIÓN DE PIZZA ITALIANA

Todos los fanáticos y amantes de la pizza se sumaron a la Master Class: La pizza italiana en Argentina. Allí, nuestros maestros expertos compartieron los secretos de esta pasión tan argentina como italiana. En dicha clase, el maestro pizzero Diego Dávila, director de la Escuela Profesional de APYCE y Máster istruttore de la Scuola Italiana Pizzaioli, junto a Miguel Villalba, asesor técnico de APYCE integrante de la selección argentina de maestros pizzeros de APYCE, estuvieron compartiendo su expertise sobre cómo la pizza italiana ha conquistado el paladar argentino. El evento se realizó en la Plaza Murialdo del barrio de Villa Bosch. El sábado 9 de noviembre, APYCE dijo presente en “Tres de Febrero celebra Italia”

APYCE EN “EXPO EMPLEO BA”

El pasado 16 de octubre, estuvimos en este gran evento que reunió a miles de jóvenes buscando su primer empleo o nuevas oportunidades. Más de 10.000 asistentes participaron en talleres sobre cómo armar un currículum impactante preparación para entrevistas y el uso de storytelling para destacarse. Nuestro stand contó con la presencia de Micaela Jiménez, Oscar Zúccolo y Diego Dávila, Director de nuestra Escuela Profesional de Maestros Pizzeros. Todos ellos brindaron asesoramiento, promocionaron nuestros cursos y recibieron CVs para cubrir vacantes del sector gastronómico. La jornada fue inaugurada por Jorge Macri y contó con la presencia de importantes autoridades reafirmando el compromiso de APYCE con la empleabilidad de los jóvenes y la inclusión laboral.

¡Seguimos apostando por el desarrollo del talento en la gastronomía argentina!



PRESENTES EN LA FIESTA PROVINCIAL DE LA MUZZARELLA

En la XIII edición, Gustavo Levinson, Alejandro González y Demian Pinto representaron a APYCE en la entrega de los premios del concurso de muzzarella realizado en la localidad de San Vicente, Pcia. de Bs. As. El evento reunió a empresas lácteas, pizzerías, invitados especiales y funcionarios provinciales.

**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

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

6° Aniversario de los dos Guinness World Records

Hace seis años obteníamos dos marcas mundiales que posicionaron a nuestras pizzas y empanadas a nivel internacional.

El domingo 11 de noviembre de 2018, frente al Obelisco porteño, APPYCE fue protagonista de un evento histórico. Nos sentimos inmensamente orgullosos de haber logrado dos GUINNESS WORLD RECORDS: la mayor cantidad de pizzas elaboradas en 12 horas, con 11.089 unidades, y la mayor cantidad de empanadas servidas en 8 horas, llegando las 11.472.

Fue un día inolvidable, donde 400 personas trabajamos en equipo, utilizando 3.000 kilos de harina, 3.000 kilos de mozzarella, 1.200 litros de salsa de tomate, 150 litros de aceite y 88.000 aceitunas. Todo esto se logró gracias a la colaboración y el esfuerzo conjunto.

Además, todos los productos elaborados fueron donados a dos organizaciones benéficas, la Asociación Síndrome de Down de la República Argentina y la Fundación Leandro Olmos. Este logro no solo fue un récord mundial, sino también una muestra del espíritu solidario y la pasión que nos define.

Sentimos un orgullo inmenso de haber representado a nuestra comunidad y de haber demostrado que, juntos, podemos alcanzar grandes metas y contribuir positivamente a nuestra sociedad.



La Legislatura de CABA conmemoró nuestros 85 años

El día 6 de diciembre pasado, tuvimos el honor de recibir al Vicepresidente Primero de la Legislatura Porteña, Dr. Matías López. El legislador entregó una placa en la sede de nuestra entidad.



En el importante acto, llevado a cabo en la puerta de ingreso de la sede institucional de nuestra entidad, el legislador junto a las autoridades de APYCE, descubrieron la plaqueta que conmemora los 85 años de la fundación de APYCE. En la ceremonia, además de las autoridades del gobierno de la ciudad, estuvieron presentes Lorena Fernández,

presidente de Apyce; Gustavo Levinson, secretario del consejo directivo; Claudia Gómez, gerente, Norberto Cajaraville y Alejandro González, miembros de Comisión Directiva junto al personal de la entidad. De este modo la legislatura recordó y conmemoró un nuevo aniversario, distinguiendo de este modo el trabajo constante de APYCE en pos del de-

sarrollo, crecimiento económico, y profesionalización del sector en conjunto con la promoción y generación de más y mejores puestos laborales a través de la capacitación continua.

"Estamos profundamente agradecidos y honrados por este reconocimiento de la Legislatura Porteña..."

Lorena Fernández
Presidente de APYCE.

RA
RODRIGUEZ
APARICIO
CONTADORES

Av. Córdoba 1345 15° A

(011) 4811-4694

www.estudioaparicio.com

MÁS DE 50 AÑOS ASESORANDO PIZZERÍAS Y PYMES

Plan de discapacidad de la Ciudad

En el marco del Día Internacional de las Personas con Discapacidad, el Gobierno de la Ciudad presentó su nuevo Plan de Discapacidad en el Salón Dorado del Teatro Colón.



Nuestra presidente Lorena Fernández estuvo presente en este importante lanzamiento, reafirmando nuestro firme compromiso con la inclusión y la responsabilidad social.

APYCE trabaja en sintonía con los ejes fundamentales de este plan, destacando acciones concretas como la formación y capacitación de Mateo Kawaguchi y Ariel Saucedo, quienes forman parte del plantel fijo de nuestra entidad. Esta experiencia refleja nuestro compromiso diario con la inclusión, alineán-

donos con la idea de “hacer de la inclusión algo de todos los días”, como promueve el lema de ASDRA.

El acto de apertura contó con las palabras del Jefe de Gobierno, Jorge Macri, quien destacó: “Damos un paso más hacia una Ciudad comprometida con el desarrollo y crecimiento de todos los porteños, con más empatía, respeto y solidaridad, y con entornos más accesibles e inclusivos”.

Por su parte, la Vicejefa de Gobierno, Clara Muzzio, subrayó: “La dis-

capacidad no discrimina ni es un problema de otros. De hecho, el 50% de las discapacidades son adquiridas. Nadie debería sentirse ajeno. Esta es una verdad que debería impulsarnos no al miedo, sino a la empatía, porque la discapacidad, lejos de ser un asunto individual, es un asunto colectivo”.

En APYCE creemos que la verdadera inclusión se construye día a día, trabajando en conjunto con la comunidad para crear un entorno más justo y accesible para todos.



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

En el “FNS Forum de Innovación” y Energía para Crecer



Nos enorgullece haber sido parte de la Fiesta Nacional del Sol 2024 en San Juan, bajo el lema “Somos Energía”, y del innovador foro empresarial que reunió a emprendedores, industrias y referentes del sector.

Durante el evento, nuestro Secretario General, Gustavo Levinson, y Demian Pinto, miembro de la Comisión Directiva, representaron a APYCE, compartiendo experiencias y estableciendo lazos para futuras colaboraciones en la provincia.

La cita fue en la Sala de Marcación del Teatro del Bicentenario, y contó con visitas a empresas locales y reuniones que celebran el potencial de nuestra región. ¡Un paso más hacia el crecimiento!



info@openmaquinas.com.ar
 +54 9 11 6005 1000
www.openmaquinas.com.ar



MSA160P

MSA160

SA320D

MÁQUINAS PARA HACER EMPANADAS

Encuentro en APYCE con productores sanjuaninos

El objetivo estuvo centrado en facilitar oportunidades de negocio y colaboración entre ellos y los empresarios del sector de pizzas, empanadas y afines.



El evento se realizó el 20 de noviembre pasado en sede de nuestra Asociación. Hubo diferentes actividades. El día reunió a un centenar de asistentes, consolidando un espacio único para conectar directamente con los sabores premium de San Juan. Entre las diferentes actividades, hubo stands de diferentes productores de vinos, aceites y productos frutihortícolas, los cuales ofrecieron degustaciones y charlas con experiencia de catas con el público presente. La apertura la realizó de Lorena Fernández, presidente de APYCE, acompañada por Gustavo Levinson, secretario de la Comisión Directiva. La coordinación estuvo a cargo de Oscar Zuccolo responsable de relaciones institucionales. Cada productor tuvo un momento asignado para exhibir y ofrecer degustaciones de sus productos (aceites de oliva, aceitunas, toma-

te, quesos, especias, etc.). Se contó con la presencia de Alfredo Aciar, Secretario de Coordinación para el Desarrollo Económico, y Adrián Alonso, Director de Comercio Exterior, quienes representaron al Gobierno de San Juan y apoyaron esta iniciativa con su visión y compromiso. En este sentido, no solo fortalecieron los lazos comerciales, sino que también se celebró la diversidad y calidad de los productos sanjuaninos. Vale destacar que, gracias al apoyo del Gobierno de San Juan y la agencia de viajes X Travel, al finalizar el evento se sorteó un viaje a la encantadora provincia de San Juan con el objetivo de que un socio visite a los proveedores.

AGENDA DE ACTIVIDADES

- Muestra de productos y degustación

- Por la mañana:
1ª Ronda de Negocios
Reuniones B2B
- Cata de productos:
Cata de vinos y cata de aceites de oliva de San Juan.
Los vinos se maridaron con empanadas hechas por maestros pizzeros empanaderos de nuestra Escuela Profesional con productos sanjuaninos.
- 2ª Ronda de negocios hasta el cierre y Networking abierto

Gracias a las empresas participantes:

Seis Marías oliva – Bodegas Borbore – Frutolivo – Donna Arletti – Bodega Casa Montes – Aceitunas Saiz – Feco Agro Ltda – Nucete – Bodega Augusto Pulenta – Familia Saleme – Solfrut – Cordillera Gin.

De un simple pedido a un emprendimiento familiar

“Macarena” abrió sus puertas el 23 de enero del 2013. Empezaron unos años antes con empanadas y pizzas. Pero, la fecha indicada, fue el punto de partida oficial para el inicio de la pizzería.



Luis E. Cano, titular del negocio, comenta que todo comenzó, casi por casualidad. Sus hijas Florencia y Macarena querían ir al carnaval del norte, en Jujuy. Con ese objetivo, le pidieron a su madre, María Ester, que hiciera empanadas y pizzas para costear el viaje y la estadía en el norte. Con esa solicitud se lanzó la venta de las pizzas y empanadas, sumando pedidos y deliveries.

Tiempo después, cuando ambas hermanas egresaron de la secundaria, se fueron a estudiar a Buenos Aires. Y nosotros –destaca Luis– como padres, continuamos con la clientela ya establecida. Elaboramos a pizzas únicamente en el barrio Bernachi en la entrada de San Pedro de Jujuy, a veinte cuadras del centro. Nos afianzamos con delivery exclusivamente con una demora de

quince a veinte minutos. La receta y horneado de la masa es de mi señora y a la cual mi hija ya aprendió y le sale igual, nos dice.

Creciendo de a poco en 2024 con mucho esfuerzo abrieron un salón de ventas de comidas con una capacidad de 50 mesas. Está situado en Av. 9 de julio y Pje. Tumusla. A dos cuadras del microcentro en una avenida principal. Señala, por otra parte, que, cuando llegaron, había ya pizzerías referenciales en San Pedro de Jujuy.

La competencia es variada, compuesta por negocios del rubro consolidados en la zona. En este sentido, sabiendo tal situación, nuestro entrevistado, indica, asimismo, que usan siempre insumos de primera calidad para elaborar su oferta gastronómica. Además, producen su propia salsa roja casera.

Su estructura de negocio está organizada de la siguiente forma: 2 o 3 deliveries (antes de la pandemia eran ocho). Un horneador de pizzas y empanadas. Un minuterero que realiza sándwiches y papas fritas. Una persona que atiende a los comensales en el salón y otra que toma los pedidos telefónicos. La caja la administra una de sus hijas. Hay una persona en atención para mesas de salón. La esposa está a cargo de toda la organización. La operación y logística está a cargo de Luis.

RELACIÓN CON APYCE

Hace 8 años que estamos recibiendo información por parte de APYCE, un asesoramiento continuo que valoramos y aprovechamos para fomentar el desarrollo del negocio, resalta.

“La respuesta de salida de la comida es de 20 minutos a 30 minutos.



No hay en San Pedro de Jujuy un servicio con esa característica en cuanto a la entrega rápida. El sabor, la calidad y el tiempo de espera es cumple nuestras expectativas y la venta en el Salón está en etapa de crecimiento.”

El 4 de octubre pasado fue la inauguración del nuevo local “Pizzas Macarena” y la respuesta fue contundente con un lleno a total, subrayó.

Mientras la afluencia al Salón continúa creciendo, el servicio de delivery continua activo como siempre. Estamos trabajando en atraer más clientela y tener el local siempre lleno.

Les deseamos los mejores augurios de crecimiento para el año que se inicia a toda la familia: Luis, María Ester y sus hijas, Macarena y Florencia.



Forlategiendo lazos internacionales

APYCE tuvo el honor de recibir al presidente fundador de la Associazione Verace Pizza Napoletana, Antonio Pace, acompañado por Stefano Aurucchio, Director general y Gianluca Liccardo, director de Marketing de la Asociación.



En esta reunión, el Directorio de APYCE, integrado por Lorena Fernández, Gustavo Levinson, Alejandro González y Demian Pinto, compartió una jornada de intercambio de ideas y proyectos para promover la pizza napolitana y argentina como símbolos de identidad y excelencia gastronómica.

Tras el encuentro, las autoridades de la AVPN recorrieron las instalaciones de nuestra Escuela, conociendo de cerca el trabajo de formación y profesionalización que realizamos para impulsar la calidad de los profesionales del sector. Asistieron también Gonzalo Garay, embajador de AVPN Latinoamérica y Peterson Secco de AVPN Brasil. Seguimos construyendo puentes para el desarrollo de la gastronomía nacional e internacional.

ELIMINATORIAS SUDAMERICANAS
En el marco de la visita de la Associa-

zione Verace Pizza Napoletana, se llevaron a cabo el pasado 25 de noviembre las eliminatorias sudamericanas en la Pizzería "Michele Pizza e Amore", en Berazategui.

Felicitemos a los pizzereros que representaron a Argentina. Su talento y dedicación reflejan la pasión y el nivel de excelencia que caracteriza a nuestra gastronomía:

1ro: Brian Picatto

Nos representará en Nápoles 2025

2do: Cristian González.

3ros: Thiago Bronzi y Ramiro López.

¡Los felicitamos por ser parte de esta emocionante competencia internacional!

En APYCE estamos orgullosos de acompañar a los profesionales que elevan nuestra pizza al más alto nivel.



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



Seremos cada día más ricos. Nos seguiremos esforzando, pero sabiendo que cada día estaremos mejor". ¡Felicitamos a la CAC por este gran hito!

La celebración siguió con el discurso del jefe de Gobierno de la Ciudad, Jorge Macri, quien destacó la labor de la Entidad. "Esta Cámara ha sabido representar a quienes hacen grande nuestro país. Valoramos ese compromiso con el libre comercio y su

Asociarse a APYCE es una Gran Decisión

Porque en APYCE nos enfocamos en desarrollar estrategias para el crecimiento sostenible y la formación continua de nuestros miembros. Promovemos la resolución de problemas y fomentamos el acompañamiento activo a nuestros socios.

Ofrecemos asesoramiento técnico, contable y legal, y trabajamos incansablemente en la defensa de sus intereses y la maximización de beneficios a través de diversos convenios y acciones institucionales.



legas, compartir preocupaciones, soluciones, éxitos y también aprendizajes derivados de los errores.

Además, organizamos charlas, desayunos y diversos encuentros informativos y temáticos. También llevamos a cabo eventos multitudinarios que nos permiten difundir la calidad y elaboración de nuestras pizzas y empanadas, con la activa participación de nuestros asociados. De este modo, promovemos y difundimos nuestros productos emblemáticos.

Les esperamos con los brazos abiertos.

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

[apyce.org/
asociarse-apyce](https://apyce.org/asociarse-apyce)



VENTAJAS Y BENEFICIOS DE LA MEMBRESÍA

Como profesionales de la pizzería y la empanadería, les extendemos una cordial invitación para que se integren activamente a nuestra comunidad si aún no lo han hecho. Para formalizar su adhesión, pueden completar el formulario disponible en nuestro sitio web y enviarlo a: consultas@apyce.org, o ingresar a través de los QR disponibles más abajo, como persona física o jurídica, según corresponda.

Es evidente que los desafíos individuales pueden ser compartidos, y que las soluciones implementadas por algunos pueden beneficiar a otros. Ser miembro de nuestra Asociación les permitirá aprender de co-

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.

Curso Pizzaiolo

Diego Dávila -Director de nuestra Escuela Profesional- invitó a dar el primer paso para convertirte en un verdadero pizzaiolo.



En el Curso - Primer Nivel- se aprendieron todos los secretos para hacer la pizza clásica italiana, desde la masa hasta la cocción en distintos tipos de hornos. Fue una propuesta de capacitación, ideal para principiantes o quienes buscan perfeccionar sus técnicas. En 40 horas de teoría y práctica, se aprendió a preparar la pizza clásica italiana, gestionar masas, elegir los mejores ingredientes y dominar el uso de diferentes hornos.

El mismo se realizó del 9 al 13 de diciembre de 9 a 17hs. en sede de la Escuela.




COMO TE VEN TE RECUERDAN

CREAMOS TU IMAGEN

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



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



Régimen de transparencia fiscal al consumidor

El paquete fiscal elaborado por el gobierno nacional por Ley 27.743 ha creado un Régimen de Transparencia Fiscal al Consumidor que consiste en un conjunto de medidas, adoptadas por medio de los artículos 98, 99 y 100 de la ley citada, que comprenden los puntos que detallamos a continuación.

- La discriminación del impuesto al valor agregado (IVA) en toda la facturación.

- La obligación, para todos aquellos sujetos que realicen ventas, locaciones de obra o prestaciones de servicios a consumidores finales, de indicar, en la publicación de los precios de los respectivos bienes o prestaciones, el importe final que debe abonar el consumidor final. Además, deberán indicar el importe neto sin la incidencia del IVA ni de los demás impuestos nacionales indirectos en los precios, el cual deberá estar acompañado de la leyenda "PRECIO SIN IMPUESTOS".

- La invitación a las Provincias y a la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a dictar las respectivas normas para que los consumidores finales tengan conocimiento de la incidencia que tienen el impuesto sobre los ingresos brutos y los respectivos tributos municipales en la formación de los precios de los bienes, locaciones y prestaciones de servicios.

- La prohibición de utilizar, en la publicidad de las prestaciones o servicios de cualquier tipo en los niveles nacional, provincial, municipal y de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires que sean de libre acceso o aten-

ción por parte de los ciudadanos, la palabra "gratuito" o similares, debiéndose aclarar que se trata de una prestación o servicio de libre acceso solventado con los tributos de los contribuyentes.

- Por otro lado, conforme la nueva redacción dada al artículo 39 de la ley del IVA, cuando un responsable inscripto realice ventas, locaciones o prestaciones de servicios gravadas a consumidores finales, deberá discriminar en la factura o documento equivalente el gravamen que recae sobre la operación. El mismo criterio se aplicará con sujetos cuyas operaciones se encuentran exentas, incluyendo a aquellos que revistan la condición de inscriptos en el Régimen Simplificado para Pequeños Contribuyentes (monotributo).

- La ARCA - Agencia de Recaudación y Control Aduaneros deberá dictar las normas reglamentarias y complementarias que sean necesarias para que dichas obligaciones se efectivicen a partir del 1 de enero de 2025. A la fecha de redacción de este artículo, aún no ha sido adecuado el texto de la resolución general (AFIP) 1415, que establece el régimen de emisión de comprobantes. El incumplimiento de la obligación de discriminar el IVA en la factura-

ción a consumidores finales y sujetos exentos (al igual que la de publicar los precios sin la incidencia de los impuestos nacionales indirectos) estará sujeto a la sanción establecida en el artículo 40 de la ley 11683 de procedimiento fiscal (t. o. 1998 y sus modifs.). Se trataría, en principio, de la clausura del establecimiento de entre dos y seis días.

FECHAS PARA PROMOVER EL TURISMO 2025:

Se establecieron los días no laborales Mediante el Dto. 1027/2024 se oficializaron los días no laborales para estimular el turismo interno y fomentar la actividad económica en todo el país durante 2025.

LAS FECHAS CONFIRMADAS SON:





2 de mayo de 2025
15 de agosto de 2025
21 de noviembre de 2025

Es muy importante observar que la calificación como "no laborable" implica que más allá de que el empleador decida que se efectivice o no la prestación de tareas, éstas deberán liquidarse como un día normal de trabajo, es decir, sin plus por "feriado". Con esta aclaración se acaban las dudas de cómo liquidar la remuneración correspondiente a estos días.

Estudio Rodríguez Aparicio

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
2023	PARADOR DEL LAGO	01/11/2023	1
2019	HELLS MDQ	18/11/2019	5
2018	1908 PIZZA Y BIRRA	28/11/2018	6
2018	EL TRIÁNGULO	01/11/2018	6
2016	TIENDA DE EMPANADAS	01/11/2016	8
2015	EL REY DE LA MEDIA MASA MERCEDES	27/11/2015	9
2014	LA SICILIANA	01/11/2014	10
2011	LA REVANCHA	16/11/2011	13
2003	LA ARGENCINA CASA DE COMIDAS	10/11/2003	21
1990	PIZZOTE K	25/11/1990	34
1951	ALPES	11/11/1951	73
1932	GÜERRÍN	09/11/1932	92
2020	EL NOBLE SUC. RECOLETA	23/12/2020	4
2019	LA NUEVA GUIMPI	17/12/2019	5
2017	EL PALACIO DE LAS PIZZAS	18/12/2017	7
2015	LA ESCACIÓN FLORES	26/12/2015	9
2015	LA ESTACIÓN MATADEROS	20/12/2015	9
2015	LA NUEVA GUIMPI	21/12/2015	9
2012	COOPERATIVA LA PASCANA	03/12/2012	12
2008	TE PIZZA EL GALLO	09/12/2008	16
2008	EL DESPACHO	08/12/2008	16
2005	DON ANTONIO	01/12/2005	19
2001	PIZZA CAFÉ LAMARCA	01/12/2001	23
1989	DEFAMILY	30/12/1989	35
1989	EL REY DE LA MEDIA MASA	08/12/1989	35
1983	MURAROA	10/12/1983	41
1978	IL PIRATA	01/12/1978	46
1969	EL TREBOL	03/12/1969	55
1969	MENDIA	19/12/1969	55



LA FARFALLA

PRODUCTOS LÁCTEOS

La calidad es nuestro prestigio

☎ 4248-2855 / 4202-3370

2114-9447

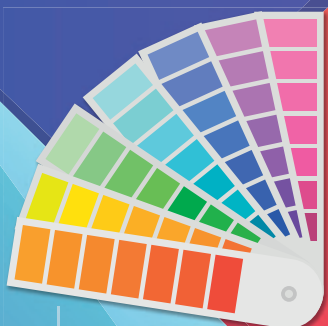
info@lacteoslafarfalla.com.ar

**MOZZARELLA
RICOTTA . QUESOS**

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**

El Globito cumplió 9 décadas

El 28 de octubre celebramos los 90 años de El Globito, la icónica pizzería de Parque Patricios, ubicada en Av. Caseros 3015. Fundada en honor al Club Atlético Huracán, este emblemático lugar luce con orgullo los colores rojo y blanco, contando la historia y tradición del club en cada rincón

En 2018, los vecinos eligieron a El Globito como la mejor pizzería en el programa #BACapitalGastronómica del Gobierno de la Ciudad, consolidando su lugar en el corazón de los porteños.

Durante la celebración, el Secretario General de APYCE, Gustavo Levinson, entregó una placa conmemorativa al socio Alejandro Barreira en reconocimiento al legado de esta pizzería, y expresó la importancia de El Globito en la cultura gastronómica de Buenos Aires

¡Felices 90 años, El Globito! Un brindis por la historia, el esfuerzo y la pasión que mantienen vivo a este ícono de nuestra ciudad





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



/produccionesmartinsaenz



@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



PERSPECTIVAS GLOBALES 2025

El 2025 será un año a la búsqueda de una nueva normalidad, amenazada por la división entre bloques económicos. Lo idóneo sería recuperar la cooperación multilateral para afrontar los nuevos desafíos y mutualizar los riesgos de forma conjunta. Cinco años después del inicio de la pandemia, origen de los desequilibrios y desafíos que ha ido sorteando desde entonces la economía internacional, la sensación (o al menos la esperanza) es que en 2025 podríamos ver la recuperación de cierta normalidad en el comportamiento del ciclo de actividad global. Normalidad entendida como el cierre de la brecha entre oferta y demanda presente en buena parte del último lustro, lo que permitirá un retorno de la inflación a una zona próxima a los objetivos de los bancos centrales y, como consecuencia, la aceleración del proceso de bajadas de los tipos de interés hacia la zona neutral (2% en la eurozona y 3% en EE. UU.). Fuente: Caixa Bank Research.



NUEVO TIPO DE ACEITUNA

Sultana es el resultado del cruce de la variedad Arbosana como parental femenino y Sikitita como parental masculino. A su vez, Sikitita es resultado de otro cruce entre las variedades Picual y Arbequina. Esto hace que Sultana sea la primera variedad que posee lo mejor de tres variedades distintas, afirman sus responsables. Esta nueva variedad destaca por su maduración muy temprana, permaneciendo en envero más tiempo y sin riesgo de caída, lo que amplía el plazo de recolección. Además, tiene una precoz entrada en producción y supera en rendimiento graso a Arbosana y Arbequina. Por su porte llorón y bajo vigor, Sultana es idónea para el cultivo en alta densidad. Su recolección es más eficiente porque tiene el fruto de mayor tamaño que el resto de las variedades utilizadas para el sistema en seto. Sultana posee tolerancia al frío y su aceite es muy valorado organolépticamente. Fuente Olimerca.com - España



PIZZA Y CONSUMO EN ESTADOS UNIDOS.

El negocio de la pizza en Estados Unidos es un sector estable y creciente, con un mercado que ha alcanzado casi los \$50 mil millones. En este país, más del 50% de la industria de la pizza está representada por las cadenas de pizzerías. Las tradiciones de la pizza estadounidense varían según la región, pero las dos pizzas más populares son la estilo Nueva York y la estilo Chicago de plato hondo. El lugar con la pizza más cara en Estados Unidos es Oregon, con un costo promedio de \$26.94 dólares. El lugar con la pizza más barata es Oklahoma, con un promedio de \$12.70 la pizza completa.

Tus Pizzas ya no serán las
mismas con esta
Muzzarella



LA TARANTELA

Conocé todos nuestros productos
www.latarantela.com

Seguinos!

f /Quesos.LaTarantela/
@latarantelaquesos



Barraza[®]

Fabricantes de muzzarella quesos y ricota



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

Seguinos en 