



Junto a nuestros socios, celebramos  
**86 años de APYCE**



**Los egresados 2025 de  
nuestra Escuela Profesional**





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





# Discurso de bienvenida en la fiesta aniversario

**O**tro año, otra fiesta. Que rápido pasa el tiempo. Y como siempre digo: en el medio pasan cosas. Y cada vez que llega este momento, pienso que estos eventos nos permiten estar en un lugar más distendido, y poder disfrutar. Pero también, nos permite hacer un balance. Y repasando, estoy segura: el saldo es más que positivo.

Tuvimos un objetivo primordial: lograr la mayor visibilidad posible de nuestros productos acá y en el mundo y creo que lo logramos. Se siguió acrecentando este fenómeno de la Pizza Local como única, unida a la "cultura popular".

Por eso es importante no solo hablar de lo que se ve, porque no se trata de cuántas acciones hagamos o en cuantos eventos participemos, sino de intentar estar más cerca, comprender las necesidades que tenemos los pizzeros, empanaderos, las fábricas, los churreros y poder brindar soluciones reales.

Porque nuestra actividad ha cambiado; ya no podemos seguir siendo simples nuevas generaciones que llegamos al negocio. Ahora es necesario crear, promocionar, producir, servir, atender; ser completos, profesionales.

Y para ese proceso también está la Cámara, porque desde APYCE apoyamos fuertemente esta adaptación y desarrollo. Ya no somos solamente una Cámara empresaria donde se discuten paritarias y asuntos macro. Ahora tenemos la posibilidad, con trabajo, esfuerzo, creatividad, creatividad y tecnología de llegar más lejos y apostar a nuevos desafíos, que le permitan a los SOCIOS bajar costos y tiempos, utilizar recursos que antes no estaban disponibles y que hoy nos hacen más eficientes. Y, por supuesto, esa transformación tecnológica nos ha cambia-

do a todos. El que se atrasa pierde. Hoy no se vende igual, por eso no podemos prescindir de la tecnología, es un factor determinante en nuestros negocios.

Pero lo interesante, curioso y tal vez contradictorio, es que, cuanto más avanza el proceso digital, también crece la necesidad de lo "auténtico, artesanal y tradicional". Esa es la confluencia que estamos logrando para estar en un momento de crecimiento y tecnificación generalizada. Por ejemplo este discurso lo podría haber preparado con el CHAT GPT o con alguna IA, pero creo que todavía hace la diferencia lo autóctono, lo propio y la impronta personal. Lo mismo sucede con nuestros productos, que tienen ese toque humano que las máquinas aun no pudieron igualar. Porque esa mística, que nació hace unos años atrás, nos ha llevado a este presente, a tener nuestra propia historia, nuestra tradición, nuestra identidad y eso no lo podemos generar con la IA, porque solo tiene que ver con nosotros, las personas. Y hablando de personas y tecnología, podemos pensar en los cambios que se vienen. Sabemos que no son fáciles estos cambios, se requieren de muchos acuerdos, pero también conocemos los esfuerzos que hacen los gobiernos en definir metas claras en esa dirección. Por eso no puedo dejar de agradecer la colaboración que hemos tenido este año del Gobierno Nacional y sobre todo, del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, que siempre estuvieron dispuestos a trabajar en conjunto y hacer crecer nuestra imagen y empujar con nosotros: ese culto por la pizza y la empanada que hemos logrado.

Por otro lado también, hago un balance personal. Luego de 5 años, muchas veces me pregunto por qué estoy acá, por qué le dedico tantas horas de mis días a APYCE. Y creo que la respuesta no solo es por mi vocación de servicio, sino también por el legado familiar. Desde siempre mi papá me inculcó el trabajo. Pero no diciendo, sino haciendo. Su deseo de crecimiento permanente, de perfeccionarse. Y, como segunda generación, me toca sostener y acrecentar lo hecho, Pero adaptado a los tiempos actuales. Y no tengo dudas que él hubiese estado orgulloso de verme hoy acá, en este lugar, pero también estaría feliz de que logramos tener una representación de toda nuestra actividad, en un espacio donde tenemos objetivos comunes para seguir creciendo.

Y por eso los invito a que se acerquen a nuestra Cámara, tenemos mucho para dar, y para crecer.

Quiero despedirme de Uds. hasta la próxima. Me toque en este lugar o desde otro, siempre acompañando a APYCE, con ganas de continuar, de seguir escribiendo esta historia, nuestra historia.

Agradezco la presencia del ministro de desarrollo económico de Capital Federal Hernán Lombardi a desde quien invito a decir unas palabras. Sigán disfrutando de esta gran fiesta. Gracias a todos por estar con nosotros esta noche. ¡GRACIAS! Hasta la próxima, nos vemos.

\*Discurso pronunciado por Lorena Fernández -Presidenta de APYCE- en apertura de Fiesta Aniversario de la Asociación, Noviembre 2025.

**Lorena Fernández** / Presidente

# Sumario /200



- 03/** Editorial
- 05/** Celebramos nuestro 86º Aniversario
- 10/** El agradecimiento a nuestros sponsors
- 16/** 7mo. aniversario de nuestra Gran Hazaña
- 17/** 19 años de la Escuela Profesional de Apyce
- 18/** Angelín cumplió 86 años
- 19/** La Americana sigue sumando años
- 21/** Pascana cumple años
- 22/** Cena anual de los Centros de fabricantes de pastas
- 23/** Distinción especial del GCBA a APYCE
- 24/** 2do. Festival Patagónico de la Empanada en Zapala
- 25/** ¡Que los residuos en tu local no sean más un problema!
- 26/** Escuela Latinoamericana del Helado Artesanal
- 27/** “Muzzarella por el Mundo” una experiencia gourmet
- 28/** 4 cortitas
- 30/** Cursos intensivos de febrero 2026
- 32/** Egresados de la Escuela Profesional APYCE
- 33/** Importancia de asociarse a APYCE
- 35/** Asesor contable
- 36/** Visita de Pablo Basilio / APYCE: Carreras 2026
- 37/** Asociarse a APYCE
- 38/** Portal proveedores
- 39/** Capacitación personalizada
- 41/** Destacados de la Escuela
- 42/** ABC de los negocios

**pizzas y**  
**empanadas**

200 DICIEMBRE/ENERO 2025 - Año 43

**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](http://www.apyce.org)  
E-mail: [consultas@apyce.org](mailto: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](http://www.proveedores-ok.com.ar)  
[producciones@martinsaenz.com.ar](mailto: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.



# Celebramos nuestro **86<sup>to</sup> Aniversario**

Fue un encuentro que como cada año nos llena de alegría, música y momentos únicos. Una noche donde los verdaderos protagonistas fueron nuestros socios e invitados, disfrutando del show de CAE, la banda tributo a Los Auténticos Decadentes y una energía que hizo brillar toda la celebración.





## # ANIVERSARIO



Con el discurso de apertura de nuestra Presidente Lorena Fernández, se abrió la gran noche que también contó con las palabras del Ministro de Desarrollo Económico de CABA, Hernán Lombardi. De esta manera, la celebración por los ochenta y seis años como institución representativa del rubro se condensó en una fiesta para el recuerdo de cada asistente a la misma.

No fue solo un evento aniversario, en este espacio se reflejó el crecimiento y compromiso. Es una tarea de todos los días que tiene como objetivo ineludible la jerarquización de actividad de los colegas pizzeros y empanaderos. Esta filosofía nos guía y es el fruto del esfuerzo de todos.

Cuando los anhelos y las ilusiones se hacen realidad permiten asegurar una institución consolidada y respetada, cuya continuidad, se proyecta en todas estas décadas de labor ininterrumpida. En estos años, evolucionamos, aprendimos juntos y superamos desafíos.

Esta senda, 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 cumplió 19 años capaci-







tando a las nuevas generaciones de profesionales en el rubro.

Por otra parte, nunca debemos olvidar a aquellos precursores que comenzaron a construir este trayecto. Sus sueños se cristalizaron en una Asociación consolidada y respetada. La misión planteada en su origen, como así también sus aspiraciones institucionales, siguen siendo una bandera a lo largo de todos estos años. Hemos avanzado a través de la experiencia adquirida en diferentes coyunturas y crisis, superando los retos impuestos por la realidad: “Los pioneros dieron el primer paso para la marcar la dilatada trayectoria alcanzada por la entidad hasta el

día de hoy”.

Gracias a todos y todas por acompañarnos en una edición inolvidable.

### SE SORTEARON PREMIOS INCREÍBLES

En la entrega a los premiados, estuvieron presentes Lorena Fernández, Gustavo Levinson (Secretario de la comisión Directiva) y Claudia Gómez, Gerente de APYCE.

### PREMIOS

Un viaje a New York con tour por pizzerías icónicas y un viaje a Río de Janeiro, ambos para dos personas; con alojamiento y traslados incluidos, momento que contó con el auspicio de la empresa Dos Santos

Pereira con sus marcas Gentleman & Caracas. Y premios en todas las mesas durante toda la noche. En APYCE nos encanta celebrar con quienes forman parte de esta gran comunidad. Y como cierre especial, cada asistente se llevó un obsequio con productos de Gentleman & Caracas.

### VIDEO INSTITUCIONAL

En el marco de nuestro 86° Aniversario, presentamos el Video Institucional APYCE 2025, proyectado durante la celebración realizada en el Salón RUTH de Costanera Norte. Una noche pensada para nuestros socios e invitados especiales que compartieron una jornada de encuentro, reconoci-







miento y futuro. La fiesta contó con sorteos de viajes, electrodomésticos y premios exclusivos con productos del sector, en un clima de camaradería que refleja la fuerza y unidad de toda nuestra comunidad pizzera y gastronómica.

### **AGRADECIMIENTOS A SPONSORS**

Agradecemos profundamente a las empresas que hicieron posible este evento:

Bierlife, Lácteos Barraza, Coca-Cola FEMSA, Gastro Baires, Ricafaina, Lácteos Vidal, Lácteos Cavanelas, Marpel, Sur Merchandising, Kretz, Milkaut Profesional, DGMAQ, Frigorífico El Aljibe, Lavadero Industrial Nahuel, Freschezza, Casa La Carioca, Maxirest, Fiambres 214 Riosma, Corper, La Canzonetta, Dosarmec, FN Fornitalia, Mozzari y Dos Santos Pereira.

Gracias por formar parte de este camino. Sigamos construyendo juntos el futuro del sector. APYCE – 86 años impulsando calidad, capacitación e industria.










*Asegurando calidad para brindarles  
un producto de excelencia*




# Un enorme gracias a nuestros sponsors

Nuestro reconocimiento a las empresas que año tras año siguen apoyando las actividades de APYCE. Contar con su participación y acompañamiento es clave para nosotros.

 BLACK SPONSOR


  



Amplia gama de productos alimenticios  
[www.dosantos.com.ar](http://www.dosantos.com.ar)

 PLATINUM SPONSOR



Software de gestión gastronómica  
[www.maxirest.com.ar](http://www.maxirest.com.ar)

 PLATINUM SPONSOR




El helado italiano  
[ig-freschezzahelados](http://ig-freschezzahelados)

 PLATINUM SPONSOR



Tomate 100% natural y libre de gluten  
[www.corper.com.ar](http://www.corper.com.ar)

 PLATINUM SPONSOR



Fabricación de hornos  
[ar.fnfornitalia.com](http://ar.fnfornitalia.com)

 PLATINUM SPONSOR



Café gourmet  
[www.cafealoschinos.com.ar](http://www.cafealoschinos.com.ar)

 GOLD SPONSOR



Soluciones tecnológicas  
[Juan.gomez@kretz.com.ar](mailto:Juan.gomez@kretz.com.ar)

 GOLD SPONSOR



Lácteos  
[milkautprofesional.com.ar](http://milkautprofesional.com.ar)

 GOLD SPONSOR



Tecnología para empanadas y productos rellenos  
[www.dgmaq.com.ar](http://www.dgmaq.com.ar)

 GOLD SPONSOR





Frigorifico  
[www.frigorificoelaljibe.com.ar](http://www.frigorificoelaljibe.com.ar)

 GOLD SPONSOR



Lavadero industrial  
[ig-lavaderoindustrial-nahuel](http://ig-lavaderoindustrial-nahuel)


 SILVER SPONSOR



Gaseosas  
[ig-cocacolaar](http://ig-cocacolaar)



SILVER SPONSOR



dosarmec@gmail.com  
11 4067 9256

SILVER SPONSOR



Equipamiento  
gastronómico  
**gastrobares.com**

SILVER SPONSOR




Harina  
de garbanzos  
15 2155 8058

SILVER SPONSOR



Fábrica  
de Muzzarella  
**lacteosvidal.com.ar**

SILVER SPONSOR



Lácteos  
**www.lacteos  
cavanelas.com.ar**

SILVER SPONSOR




Una empresa al servicio  
del envase y el embalaje  
**www.marpel.com.ar**

SILVER SPONSOR




Servicios gráficos  
**ig- alsurmerchandi-  
sing**

SILVER SPONSOR




Cervezas  
**ig- bierlife.official**

SILVER SPONSOR




Frigorífico  
**www.riosma.com**

SILVER SPONSOR




Quesos  
**www.mozzariquesos.  
com.ar**

SILVER SPONSOR



Muzzarella  
**lacanzonetta@  
hotmail.com**

SILVER SPONSOR



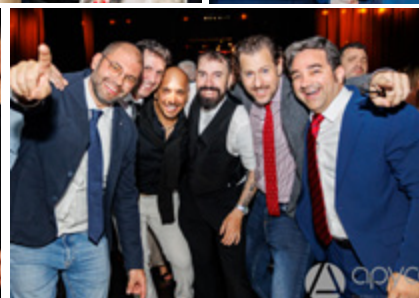
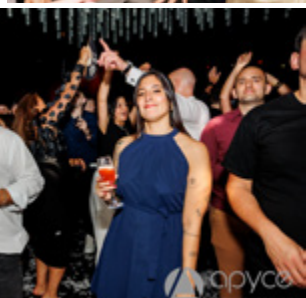
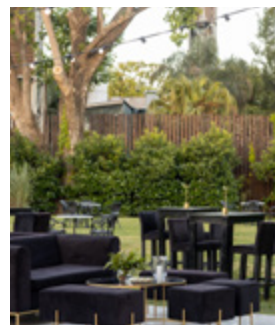
Muzzarella  
**web.lacteosbarraza.  
com.ar**

















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



**LA TARANTELA**

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

Seguinos!

f /Quesos.LaTarantela/  
i @latarantelaquesos



# Se cumple el 7º aniversario de nuestra hazaña

Apyce rompió dos GUINNESS WORLD RECORDS®: “Mayor número de pizzas elaboradas en un lapso de 12 horas por un equipo” y el de “Mayor número de empanadas servidas en un lapso de 8 horas”.



Fue exactamente el domingo 11 de Noviembre del año 2018. Para realizar este evento se necesitaron: 2.750 kg de muzzarella, 3.000 kg de harina, 1.000 litros de salsa de tomate, 140 litros de aceite de oliva, 88.000 aceitunas, materia prima que es donada por las empresas Harina le 5stagoni, Productos lácteos La Farfalla, salsa de tomate e ingredientes de la empresa Caracas & Gentleman, tapas de empanadas Mencia, equipamientos Poyin, Calsa, café a los chinos, entre otras.

De esta manera, se elaboraron un total de 11.089 pizzas y 11.472 empanadas logrando un reconocimiento para nuestro país en el mundo entero.

Con este logro, APYCE ostenta dos récords Guinness:

“Mayor número de pizzas preparadas por un equipo en 12 horas” (11.287 pizzas)

“Mayor número de empanadas servidas en 8 horas” (11.472 empanadas).

#### Detalles de los récords:

Lugar: Centro de Buenos Aires, cerca del Obelisco.

Participantes: Más de 400 profesionales, voluntarios y estudiantes. Estos récords posicionaron a Argentina en el podio mundial de la pizza y la empanada. APYCE se convirtió en la primera organización de Latinoamérica en conseguir dos récords simultáneos de esta magnitud.

[www.deliciasdoradas.com](http://www.deliciasdoradas.com)

**Delicias Doradas**  
Tapas para Empanadas y Pascualinas

CRIOLLAS

HOJALDRE

LIGHT SIN SAL

LIGHT

SIN T.A.C.C.

SEMILLAS Y CEREALES



# 19 Aniversario de la Escuela Profesional APYCE

Cada 6 de diciembre recordamos el camino que construimos junto a miles de estudiantes, docentes y profesionales que confiaron en nuestra formación.



La Escuela Profesional APYCE, la primera de Latinoamérica en su especialidad, nació en 2006 como una iniciativa de APYCE, institución fundada en 1942 y referente histórico de la gastronomía argentina. Desde entonces, la Escuela se consolidó como un espacio donde la pasión por el oficio se transforma en conocimiento y donde la tradición se proyecta hacia el futuro.

Ubicada en Ayacucho 333, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, la Escuela Profesional APYCE forma maestros pizzeros, empanaderos y cocineros, con una mirada integral que combina técnica, identidad, innovación y respeto por la cultura gastronómica nacional. Cada clase, cada receta y cada horno encendido reflejan el compromiso con la excelencia y con el legado de uno de los

rubros más representativos de la cocina argentina.

La dirección de la Escuela está a cargo de Diego Dávila, quien lidera una gestión orientada a fortalecer la calidad académica, la actualización permanente de los contenidos y el vínculo directo con el sector gastronómico. Bajo su conducción, la Escuela Profesional APYCE continúa consolidando su rol formativo, incorporando nuevas metodologías de enseñanza, ampliando la oferta educativa y reafirmando su compromiso con la formación de profesionales preparados para los desafíos actuales y futuros de la gastronomía.

A lo largo de estos años, miles de alumnos se formaron en sus aulas a través de carreras profesionales y cursos especializados, como

Maestro Pizzero Profesional,

Pizzero-Empanadero Profesional, Cocina Profesional, elaboración de empanadas, además de capacitaciones específicas y trayectos formativos con certificación oficial orientados al perfeccionamiento técnico y a la gestión gastronómica. Muchos de ellos hoy desarrollan su vocación en pizzerías, restaurantes y emprendimientos propios en distintos puntos del país y del exterior.

Gracias por ser parte de esta comunidad que sigue creciendo, aprendiendo e innovando, y que día a día contribuye a elevar la gastronomía argentina. Continuamos trabajando con la misma pasión y responsabilidad para formar profesionales con oficio, valores y compromiso, quienes serán los grandes talentos del mañana.

# Pizzería Angelín cumplió 87 años

Nuestra Asociación felicitó a Pizzería Angelín por su 87° aniversario y destacó su papel fundamental en la construcción de la identidad porteña.



A través de una carta institucional, la entidad reconoció el legado histórico del tradicional local, ubicado entre las pizzerías más emblemáticas de la ciudad de Buenos Aires.

APYCE subrayó la importancia del aporte de Angelín al sector, resaltando la calidad inalterable de sus

productos, su compromiso con el oficio pizzero y su influencia en varias generaciones de amantes de la pizza. "El reconocimiento como 'Pizzería Emblemática' es un merecido homenaje a su trayectoria", remarcó la asociación. También se resaltó el orgullo que representa contar con pizzerías como Angelín, que encar-

nan los valores esenciales del rubro: tradición, esfuerzo, excelencia y pasión por la pizza argentina.

APYCE envió un afectuoso saludo a todo el equipo y les deseó muchos más años de crecimiento, conservando su esencia y el lugar destacado que ocupa dentro de la comunidad gastronómica nacional.

**El respaldo de un Estudio Contable con mucha experiencia. Ese es mi gran secreto.**

**RA**

**RODRÍGUEZ APARICIO CONTADORES**

Más de 50 años asesorando Pizzerías y Pymes

Av. Córdoba 1345 15° A 11 4811-4694

[www.estudioaparicio.com](http://www.estudioaparicio.com)



# La Americana sigue sumando años

Fundada en 1935, reconocida como Pizzería Emblemática de la ciudad y famosa por ser la “Reina de las Empanadas”



La Americana es un verdadero ícono de la Ciudad de Buenos Aires. La Pizzería La Americana es un emblema porteño que nació como una humilde cantina en Buenos Aires ofreciendo solo empanadas, mate cocido y vino, y se convirtió en una institución gracias a su tradición, sabores caseros (especialmente sus empanadas y pizza de muzzarella / fugazzeta) y su rol en la historia del barrio de Congreso, manteniendo la esencia de la comida tradicional argentina a pesar de sus expansiones y la incorporación de nuevas generaciones. Como lo afirman sus clientes, La Americana es la reina de las empanadas desde hace 90 años.





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





**OPEN<sup>®</sup>**  
**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



# La Pascana cumplió años

Pizzería y bodegón, en su local de Paraguay al 5100 en pleno barrio de Palermo, alberga una historia de trabajo, pasión y compromiso con sus clientes que vale la pena conocer.



**L**a Pascana nació en 1995 en el barrio de Palermo como un restaurante de comida típica de bodegón. Desde entonces, es un espacio de incesante labor cotidiana, cocinando con amor y respeto por sus comensales. Así se fue construyendo La Pascana, que sigue fiel a su esencia y al barrio que siempre la reconoce como parte de su identidad cultural.

Desde APYCE acompañamos su crecimiento, los saludamos con mucho afecto y les auguramos los mejores éxitos en el 2026.



# Cena anual 2025 de los Centros de Fabricantes de Pastas Frescas

Se cumplió el 86º Aniversario de la entidad de Capital Federal y el 68º Aniversario del Centro de Provincia de Buenos Aires.



**A** PYCE acudió a la cita del doble festejo. Nuestros representantes estuvieron presentes en la Cena anual de los Centros de Pastas de CABA y PBA. Se celebró exitosamente en Noviembre de 2025, siendo un evento clave para reconocer la excelencia en el sector, con gran participación de sponsors y miembros activos del rubro, fortaleciendo así dicha comunidad. El propósito fue, como siempre, celebrar el oficio, reconocer sponsors y promover la calidad de los productos elaborados.

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



**LACTEOS DE MAIO SRL**  
CALLE ESPAÑA 66 SAN MIGUEL DEL MONTE , PCIA BS AS  
[lacanzonetta@hotmail.com](mailto:lacanzonetta@hotmail.com)



Juntos desde 1987  
la mejor calidad, servicio  
y asesoramiento.

**Muzzarella**  
Cremoso / Sardo  
Tybo / Ricota  
Crema de leche  
Manteca

**Tel.**  
**11 3133 9261**



# Distinción especial del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a APYCE



El 2 de diciembre pasado en el Teatro Carlos Carella de la Ciudad de Buenos Aires, se llevó a cabo la ceremonia y entrega de una plaqueta a APYCE. Fue en reconocimiento al trabajo que viene realizando la entidad en el ámbito empresarial del sector, la capacitación profesional y el compromiso con la inclusión social. El galardón lo recibió en nombre de la Asociación nuestra presidente Lorena Fernández.

**dos santos pereira & cia. s.a.**  
Importadores y Distribuidores

Contamos con una gran Familia

**gentleman**  
TOMATE TRITURADO

**gentleman**  
TOMATE TRITURADO

**gentleman**  
TOMATE TRITURADO

**gentleman**  
PALMITOS

**gentleman**  
PIMIENTOS MORRONES ENTEROS COMUNES

**gentleman**  
PIMIENTOS MORRONES ENTEROS COMUNES

**gentleman**  
TOMATES PELADOS PERITAS ENTEROS COMUNES

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

# 2do. Festival Patagónico de la Empanada en Zapala

Demian Pinto y Diego Dávila representaron a APYCE como jurados del campeonato junto a Madame Papin, Chefsale e importantes referentes de todo el país.

El certamen reunió cuatro categorías: Empanada Tucumana, Neuquina, Patagónica y Federal. Graciela Caffa Lucero se consa-

gró como la Gran Campeona. Logró las mejores calificaciones en Empanada Neuquina, Patagónica de Autor y Federal. Será la representante oficial del Festival Pata-

gónico en el Certamen Nacional de Famaillá, y en el Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada 2026

Durante el festival, nuestra entidad también brindó masterclases de empanadas, técnicas de rellenos no tradicionales, variedad de repulgues y la proyección internacional de la empanada argentina.

El festival contó con la participación de distintos emprendimientos gastronómicos que ofrecieron más de 40 variedades. Entre las más elegidas se pudo encontrar las clásicas de carne (común, suave, cortada a cuchillo, matambre y criolla clásica), las de pollo (tradicional, al horno o al disco), jamón y queso, verduras, espinaca, calabaza y queso, fugazzeta y hasta las de mondongo.

La propuesta también incluyó sabores especiales y regionales como las de cordero neuquino, chivo del norte neuquino, osobuco con demi-glace, vacío y provoleta, perrito, matambre a la pizza, bondiola, carne braseada con cerveza, ciervo y trucha. No faltaron las innovadoras versiones patagónica de cordero y piñones al romero, tipo "burguer", árabes y dumplings, caprese, humita, españolas y sin TACC, para que todos y todas puedan disfrutar.

APYCE sigue acompañando, formando y promoviendo la excelencia gastronómica en cada rincón del país.





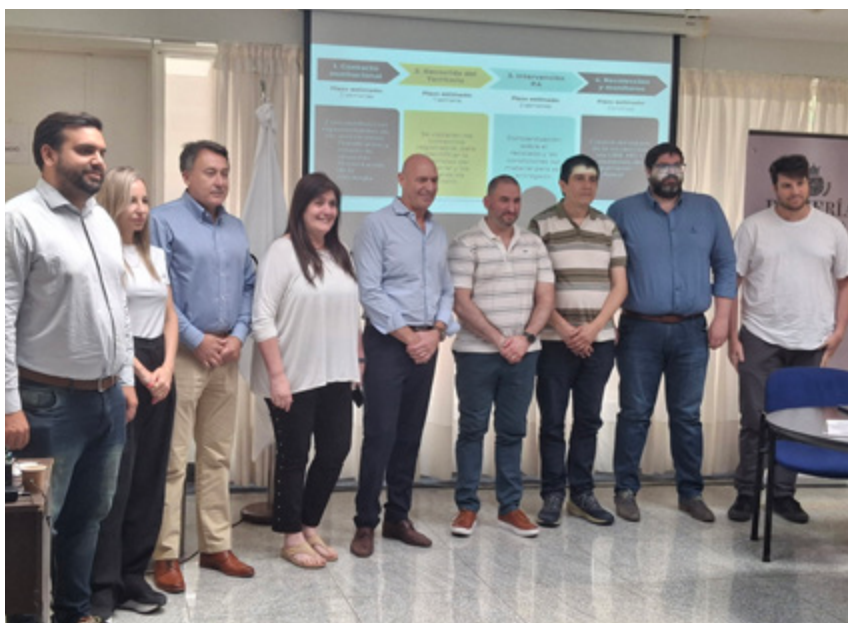
# ¡Que los residuos en tu local no sean más un problema!



**E**l jueves 11 de diciembre a las 9 hs se llevó en sede de APYCE una nueva Charla de capacitación organizada junto al Ministerio de Espacio Público e Higiene de la Ciudad de Buenos Aires. En el encuentro, con una importante convocatoria de socios, se conoció todo el proceso relacionado a la separación de residuos, normativa vigente y trazabilidad, y que aspectos a tener en cuenta ante una inspección. Fue una actividad sin costo donde se entregaron certificados de participación.

## El encuentro abordó los siguientes temas:

- Correcta separación de residuos en establecimientos gastronómicos.
- Aspectos normativos obligatorios para el cuidado del medio ambiente y para evitar posibles sanciones.
- Proceso completo de trazabilidad de los residuos.
- Espacio de intercambio y consultas, con recomendaciones prácticas aplicables a los locales.
- Recomendaciones prácticas.



# Escuela Latinoamericana del Helado Artesanal

AFADHYA presentó oficialmente un nuevo espacio de formación y capacitación profesional que funcionará en su sede con el objetivo de fortalecer al sector gastronómico y proyectar la excelencia del helado artesanal argentino en toda la región.



**E**n representación de APYCE y de su comisión Directiva, nuestro Secretario Gustavo Levinson, estuvo acompañando a nuestros queridos colegas y amigos de AFADHYA en el corte de cinta de tan importante propuesta de formación académico- profesional.

En en el evento se sumaron además colegas de otras cámaras amigas, representantes de em-

presas del sector, periodistas de medios de prensa y funcionarios del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Desde la Escuela se ofrecerán charlas, workshops, la Diplomatura en Elaboración de Helados Artesanales —dictada junto a la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Nacional del Comahue—, el curso de Despachante de Helado y diversas instancias de

capacitación técnica y profesional orientadas tanto a emprendedores del rubro como a quienes deseen incorporarse al mundo del helado artesanal con herramientas sólidas y actualizadas.

Es importante destacar que, el aula principal de la escuela llevará el nombre de Sandro Tedeschi, ex presidente de AFADHYA y un histórico de la entidad.



# “Muzzarella por el Mundo” una experiencia gourmet

El pasado sábado 15 de noviembre, APYCE se sumó como colaboradora al evento gastronómico “Muzzarella por el Mundo”, organizado por Barraza, que se llevó a cabo en el barrio de Palermo (CABA).



**DEGUSTACION PALERMO SOHO**  
Sábado 15/11, a las 11:00 hs.

**Todo lo recaudado será donado a la**

**FNDF** Fundación  
Natali Dafne  
Flexer  
Ayudamos a niños y jóvenes con cáncer



La jornada invitó a los amantes del queso a recorrer un circuito de seis locales para descubrir la versatilidad de la muzzarella: desde pizzas y empanadas hasta sándwiches artesanales.

La convocatoria arrancó a las 11 am en la Cervecería Blest, donde los participantes pudieron disfrutar de una cerveza tirada acompañada de una degustación de tortilla de papa. A partir de allí, el paseo continuó por otros establecimientos destacados: Bravo Pizza Romana, con su propuesta romana-mexicana; El Octavo Bar, que ofreció empanadas de hongos con muzzarella y muzzarella

con jamón; y Café Cortázar, donde se sirvió un sándwich de salame de campo casero con muzzarella, en pan artesanal de Levando. La última parada fue la Il Mandorla, con empanadas estilo norteamericano (carne ahumada + muzzarella/cebolla y queso), y el broche dulce lo puso La Montevideana.

Desde APYCE celebramos la conjunción de gastronomía de calidad, experiencias compartidas y el compromiso social que atraviesa esta convocatoria. Porque “Muzzarella por el Mundo” no es solo degustación: también tiene una causa. Todo lo recaudado durante el evento fue

destinado a Fundación Flexer, que brinda apoyo a niños y niñas con cáncer y a sus familias. Invitamos a todos nuestros

asociados y al público en general a seguir participando de este tipo de eventos que combinan sabor, comunidad y propósito.

# Sistema de Vouchers de capacitación APYCE

Esta nueva iniciativa de APYCE incluye incentivos económicos, puntos y certificación profesional.



mativo o un curso con un voucher de 100% no recibe nuevas promociones.

Quien paga un trayecto formativo o un curso a precio regular recibe 2 vouchers del 50% para futuros cursos.

Quien paga un trayecto formativo o curso usando un voucher del 50% recibe 2 vouchers del 25%.

Quien compra un curso a precio regular recibe 1 voucher del 25%. Los vouchers del 25% son el último beneficio y no generan nuevas promociones.

En síntesis, el sistema de vouchers APYCE combina alivio económico inmediato con un recorrido formativo planificado, incentiva la continuidad, ordena la acumulación de puntos y facilita el camino hacia la CPA, fortaleciendo la profesionalización del sector. Los alumnos no socios no pueden adquirir trayectos formativos con ningún voucher, pero sí cualquiera de los cursos previstos.

**L**a Escuela Profesional de Pizzeros, Empanaderos y Cocineros de APYCE consolida su sistema de vouchers de capacitación como parte de la nueva configuración pedagógica: trayectos formativos de 120 horas (Pizzero-a, Pastero-a, Panadero-a y Pastelero-a) y cursos integrados a las carreras como segundo tramo, orientados a la formación continua y a la obtención de la Certificación Profesional APYCE (CPA).

**CURSOS QUE OTORGAN PUNTOS**  
Este segundo tramo se integra con cursos que otorgan puntos: el alumno debe sumar 60 puntos para finalizar la formación profesional. Además, deberá contar con el Carnet de Manipulación Higiénica de los Alimentos vigente para

rendir el examen final integrador. Con su aprobación, se otorga la CPA.

## **BENEFICIOS PARA SOCIOS**

**Socios con más de 1 año de antigüedad:**

2 vouchers del 100%, a retirar o solicitar en APYCE.

**Socios con menos de 1 año de antigüedad:**

2 vouchers del 50%.

Los socios pueden adquirir trayectos formativos y/o cursos hasta agotar sus vouchers.

## **REGLAS DE USO Y ENCADENAMIENTO DE VOUCHERS**

Quien paga con un trayecto for-



# 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

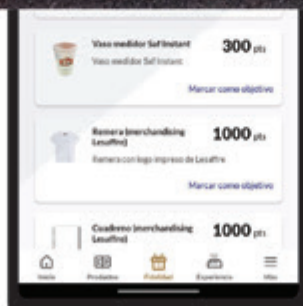
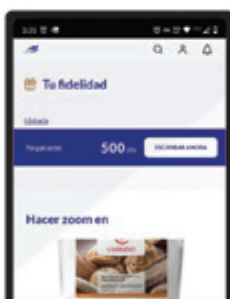
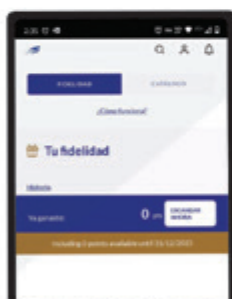


## 2 Creá tu cuenta y empezá a usar la App



## 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.**

W [lesaffreargentina.com.ar](http://lesaffreargentina.com.ar) @ [info.ar@lesaffre.com](mailto:info.ar@lesaffre.com)  
f [lesaffreargentina](https://www.facebook.com/lesaffreargentina) i [lesaffrearg](https://www.instagram.com/lesaffrearg) v [lesaffreargentina](https://www.youtube.com/lesaffreargentina)

**LESAFFRE**



# Carreras profesionales y cursos intensivos febre '26

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



lizado 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, a conocer nuestras propuestas y sumarse a esta experiencia formativa que continúa marcando el rumbo en América Latina. Los esperamos..!

**Más Info:**  
[info@escuelaapyce.org](mailto: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 nue-

vos 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 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 actua-



+54 11-2344-0567



(011) 4954-0065



INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** FEBRERO 2026

**Turno Mañana**  
10 a 13 hs

**Turno Noche**  
18 a 21 hs

CURSOS LIMITADOS

CURSO CORTO - HÍBRIDO

### HIGIENE Y NUTRICIÓN

Martes y jueves (7 clases totales, del 03/02 al 26/02)

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** FEBRERO 2026

CURSOS LIMITADOS

CURSO CORTO - PRESENCIAL

### PANES Y PIZZAS CON MASA MADRE

Martes y viernes (2 clases totales, del 10/02 al 13/02)

**Turno Noche:** 18 a 21 hs

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** FEBRERO 2026

**Turno Mañana**  
10 a 13 hs

**Turno Noche**  
18 a 21 hs  
02/02 al 11/02

CURSOS LIMITADOS

CURSO CORTO - PRESENCIAL

### MASAS LAMINADAS

Miércoles y viernes (4 clases totales, del 18/02 al 27/02)

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** FEBRERO 2026

**Turno Mañana**  
10 a 13 hs

**Turno Noche**  
18 a 21 hs  
11/02 al 12/02

CURSOS LIMITADOS

CURSO CORTO - PRESENCIAL

### SANDWICHES DE MIGA

Miércoles y jueves (2 clases totales, del 04/02 al 05/02)

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** FEBRERO 2026

**Turno Mañana**  
10 a 13 hs

**Turno Noche**  
18 a 21 hs  
23/02 al 26/02

CURSOS LIMITADOS

CURSO CORTO - PRESENCIAL

### PIZZA NAPOLITANA

Martes y jueves (4 clases totales, del 03/02 al 12/02)

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** FEBRERO 2026

**Turno Mañana**  
10 a 13 hs

**Turno Noche**  
18 a 21 hs  
02/02 al 10/02

CURSOS LIMITADOS

CURSO CORTO - PRESENCIAL

### PANES ESPECIALES

Martes y jueves (4 clases totales, del 03/02 al 12/02)

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** FEBRERO 2026

CURSOS LIMITADOS

CURSO CORTO - PRESENCIAL

### PASTAS ITALIANAS

Martes y jueves (4 clases totales, del 03/02 al 12/02)

**Turno Mañana:** 10 a 13 hs

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** FEBRERO 2026

CURSOS LIMITADOS

CURSO CORTO - PRESENCIAL

### PASTELERÍA PARA BARES Y PIZZERÍAS

Martes y jueves (4 clases totales, del 03/02 al 12/02)

**Turno Tarde:** 14 a 18 hs

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS **ESCUELA APYCE** FEBRERO 2026

**Turno Mañana**  
10 a 13 hs

**Turno Tarde**  
14 a 18 hs  
12/02 al 13/02

**Turno Noche**  
18 a 21 hs  
04/02 al 05/02

CURSOS LIMITADOS

CURSO CORTO - PRESENCIAL

### PIZZA AL MOLDE PIZZA A LA PIEDRA

Jueves y viernes (2 clases totales, del 19/02 al 20/02)

apyce



Lunes a viernes de 09 a 21 hs



Ayacucho 333 - CABA



# Egresados 2025 de la Escuela Profesional APYCE

Se entregaron los correspondientes diplomas oficiales a los 75 flamantes profesionales de nuestra escuela.







**E**l acto académico tuvo lugar en el salón principal de la Escuela de APYCE el día miércoles 17 de diciembre. La conducción del mismo estuvo a cargo de Diego Dávila, Director de la Escuela Profesional. La ceremonia de abrió entonando el Himno Nacional.

Seguidamente Diego Dávila realizó un discurso muy emotivo en el que recordó que nuestra escuela es pionera en la actividad dado que es la primera de Latinoamérica en su especialidad, también destacó el esfuerzo y la dedicación de docentes y estudiantes durante todo el proceso formativo.

En representación institucional de la Asociación del Sr. Gustavo Levinson -Secretario general de APYCE- también tuvo unas palabras de elogio a la tarea académica de la escuela. Ambos oradores coincidieron en resaltar la importancia de la certificación oficial (Avalada por el Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires).

Se contó además, con la presencia de miembros de la Comisión Directiva, quienes con su asistencia engrandecieron el momento. Cabe subrayar que nuestros egresados, son profesionales formados para responder al exigente mundo laboral moderno.

El evento se clausuró celebrando con una degustación de pizzas de la escuela profesional compartida con todos los alumnos, familiares y amigos que asistieron a la ceremonia.

Bindamos por un futuro con el mayor de los éxitos para cada uno de nuestro nuevos profesionales.

# Si te ven, te eligen

Identidad visual en punto de venta



PROYECTOS  
INTEGRALES  
DISEÑO GRÁFICO,  
PRODUCCIÓN  
E INSTALACIÓN.



CARTELERIA  
PLETEOS EN VINOLO  
CORPOREOS  
SALIENTES ILUMINADOS



estudio 

 54 11 6222 4002  
info@estudio3c.com.ar  
www.estudio3c.com.ar





# Algunas novedades impositivas

## **LA LEGISLATURA APROBÓ EL PRE-SUPUESTO DE LA CIUDAD PARA 2026 QUE INCLUYE LA EXENCIÓN DEL ABLA HOTELES, RESTAURANTES Y BARES**

La medida de eximición, que abarcará los primeros seis meses de 2026, deja sin efecto el pago del Impuesto Inmobiliario y la Tasa Retributiva de los Servicios de Alumbrado, Barrio, Limpieza, Mantenimiento y Conservación de Sumideros para actividades específicas, entre ellas los servicios de restaurantes y cantinas (incluyendo aquellos con espectáculos), expendio de bebidas en bares, comida o helados en establecimientos con o sin servicio de mesa, y alojamiento en hoteles, hosterías y residenciales—salvo los que son por hora—, ya sea que incluyan o no servicio de restaurante al público.

## **CONTROLADORES FISCALES: LOS RESPONSABLES INSCRIPTOS Y LOS SUJETOS EXENTOS PRESENTARÁN INFORMES MENSUALES EN REEMPLAZO DE LOS SEMANALES**

A partir de los reportes correspondientes al mes de enero de 2026 los responsables inscriptos y los sujetos exentos deben presentar el Reporte Cinta Testigo Digital (CTD) -F. 8010- y el Reporte Resumen de Totales -F. 8011- en forma mensual en reemplazo de las presentaciones semanales que se vienen realizando hasta ahora.

El plazo de presentación será hasta el día 5 del mes siguiente al período que se informa.

## **FACTURA “A”, FACTURA “A” CON LEYENDA “OPERACIÓN SUJETA A RETENCIÓN” Y FACTURA “A” CON LEYENDA “PAGO EN CBU INFORMADA”**

Principales características del sistema de facturación y registración aplicable a partir del 1/12/2025, así como los requisitos para la emisión de facturas “A”

Los responsables inscriptos que soliciten por primera vez autorización a la ARCA deberán presentar en forma presencial los formularios F. 855, en el caso de personas humanas, y el F. 856 para los demás responsables, junto con la respectiva documentación de respaldo, con el objeto de:

**1)** lograr la autorización para emitir facturas o documentos equivalentes tipo “A”, para la cual deberán reunir los siguientes requisitos:

### **PATRIMONIALES**

**A) SUJETOS QUE PRESENTARON DDJJ DE BIENES PERSONALES:** Acreditar la presentación de las declaraciones juradas correspondientes a los últimos dos períodos fiscales.

Además deberán exteriorizar bienes gravados por un importe superior al mínimo no imponible y declarar bienes situados en el país por valores superiores al 15% del mínimo no imponible.

**B) SUJETOS QUE NO PRESENTARON DDJJ DE BIENES PERSONALES:** Acreditar la titularidad o participación en la titularidad de bienes inmuebles y/o automotores, el importe total de los mismos, valuados de conformidad a lo dispuesto en la ley del gravamen, deberá superar el 6% del mínimo no imponible.

**C) DEMÁS RESPONSABLES:** Similares condiciones deberán cum-

plir como mínimo el 33% de los componentes que otorguen la voluntad de las sociedades o demás entes.

### **NO PATRIMONIALES**

**2.1.** No encontrarse entre las causas de habilitación de emisión de comprobantes clase “A” con leyenda “OPERACIÓN SUJETA A RETENCIÓN”

**2.2.** No haber solicitado una o más bajas en el impuesto al valor agregado dentro de los DOCE (12) meses inmediatos anteriores a la fecha de la solicitud.

**3)** Los sujetos que no cuenten con los requisitos patrimoniales pero cumplan los demás requisitos podrán optar por emitir comprobantes “A” con leyenda “PAGO EN CBU INFORMADA”

**4)** En el caso de los contribuyentes que no cumplan con los requisitos serán autorizados a emitir comprobantes de clase “A” con leyenda “OPERACIÓN SUJETA A RETENCIÓN”

### **RECORDAMOS QUE SI SE RECIBEN COMPROBANTES CON LEYENDA ‘OPERACIÓN SUJETA A RETENCIÓN’:**

Deberá actuar como agente de retención del impuesto al valor agregado y del impuesto a las ganancias. El importe de la retención será:

**a)** Respecto del impuesto al valor agregado: el CIEN POR CIENTO (100%) de la alícuota que corresponda, según el hecho imponible de que se trate.

**b)** En el impuesto a las ganancias: el SEIS POR CIENTO (6%).

# Pablo Basilio, un referente de la pizza napolitana

Afines de octubre pasado tuvimos el agrado de recibirlo en nuestras instalaciones. El maestro está formado en Italia y siempre reconocido por ser uno de los pioneros en difundir este estilo en nuestro país.



Es fundador de Di Basilio Pre-pizzas Napolitanas. Dedicó su trabajo a la formación, asesorías, catering y workshops alrededor del mundo. Durante su paso por nuestra escuela, recorrió las aulas y mantuvo un encuentro con nuestro director, Diego Dávila, para conocer la historia de la institución y el proyecto de APYCE para llevar la pizza y la empanada argentina al mundo. ¡Un encuentro inspirador que nos motiva a seguir fortaleciendo lazos con grandes profesionales del sector!

## El 2026 se viene con las mejores carreras

Si soñás con formarte profesionalmente en gastronomía, este es tu momento.

En marzo comienzan en nuestra escuela profesional las carreras de:

- PIZZERO
- ELABORADOR DE PASTAS
- PANADERO
- PASTELERO

Formate en la Escuela Profesional APYCE, con títulos oficiales avalados por el Ministerio de Educación de la Ciudad de Buenos Aires para los Trayectos de Pizzero y Elaborador de Pastas (o Pastero).

Contactanos por WhatsApp al **+54 9 11 2344-0567** o para más info ingresá a: <https://apyce.org/escuela-apyce>





# Asociarse a APYCE es una gran decisión

Nuestra una asociación combina experiencia, formación y compromiso. APYCE es el lugar indicado para vos.



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

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

**Contactanos y descubrí todo lo que podemos hacer juntos!**

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

<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](mailto:consultas@apyce.org)

Horario: Lunes a Viernes de 9 a 18 hs.

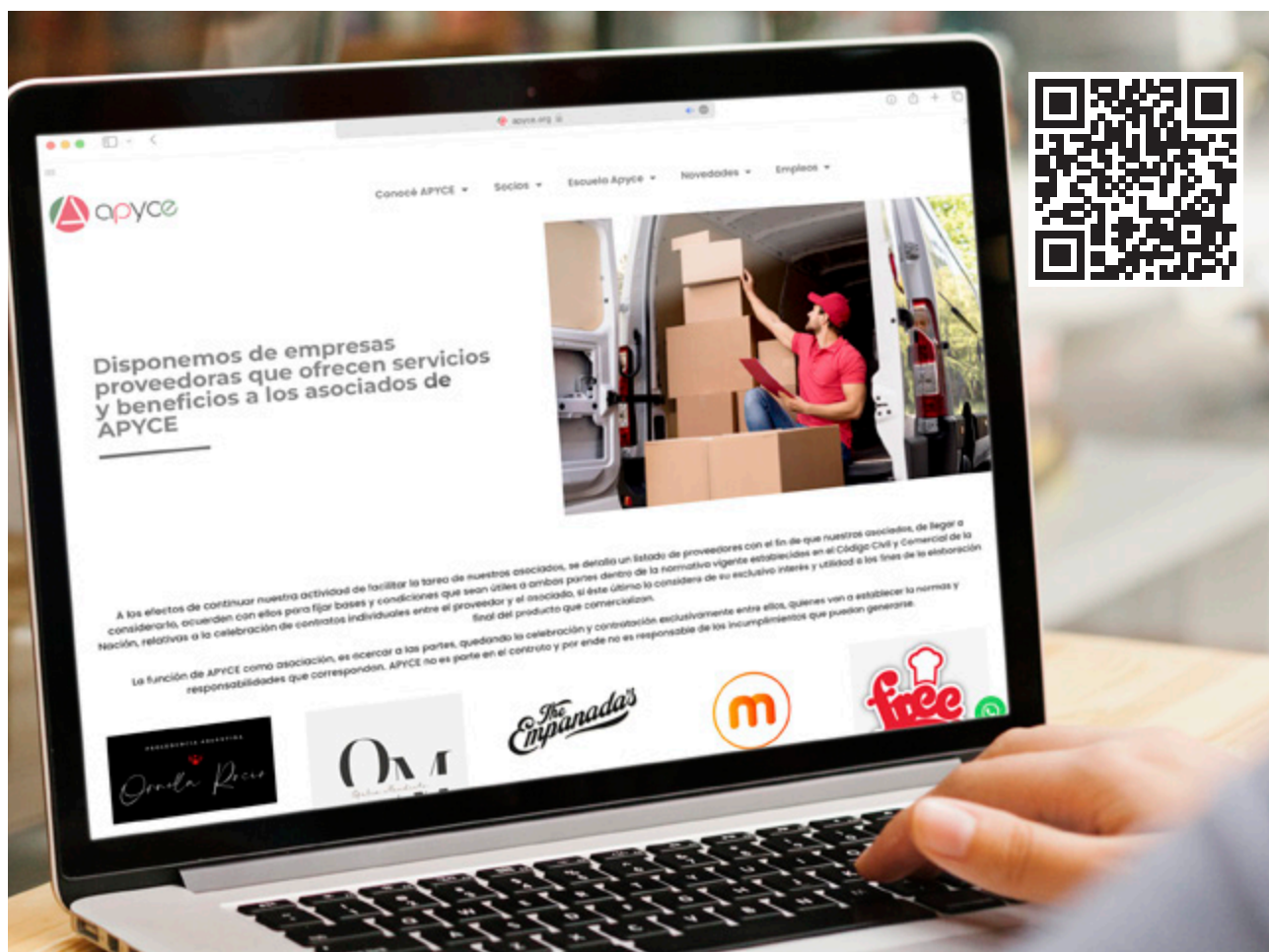
**NUEVO CANAL PARA SOCIOS**

Nos pueden escribir a:

**[socios@apyce.org](mailto:socios@apyce.org)**

# Pilares fundamentales en nuestro negocio

Los proveedores serios y confiables, agregan valor y calidad en el resultado final de los productos que elaboramos, son un eslabón imprescindible en la evolución y crecimiento todo comercio, por eso en nuestro portal seleccionamos a los mejores.



**E**n tal sentido, creemos en la importancia de sumar siempre más proveedores y marcas líderes. Son un pilar fundamental en la notoriedad que mejor posiciona a las pizzerías y casas de empanadas. Entre el proveedor y el asociado, de esta

manera, se conforma una dupla que comparte interés por la calidad que se alcanza en la elaboración del buen producto que se comercializa. Por eso, APYCE como Asociación, tiene la misión de acercar a ambas partes. El portal tiene las puertas

abiertas para que, muchas más compañías proveedoras se adhieran al mismo sin costo alguno. De este modo, podrán construir una relación virtuosa y durable en el tiempo con nuestros socios.

**Los esperamos.**



# Ahora podés capacitarte en modo personal

Si los días, horarios o contenidos de nuestros cursos no se ajustan a tus necesidades podemos brindarte un servicio totalmente personalizado.



**T**e ofrecemos un servicio de capacitación 100% personalizada, pensado especialmente para quienes buscan una formación adaptada a sus propios tiempos, objetivos y nivel de experiencia. Coordinamos juntos el contenido, la modalidad y el calendario para que aproveches al máximo tu aprendizaje, con el acompañamiento de nuestros expertos. Ideal para profesionales, emprendedores o equipos de trabajo que necesitan una propuesta a medida. Consultanos y diseñemos juntos tu plan de capacitación personalizado.

**MENDIA**

**LÍNEA SALUDABLE**

PRODUCTOS  
APTO VEGANO 100% VEGETAL

**MENDIA**

TAPAS PASTA TARRA  
400g

**MENDIA**

PASTA SUPLENIBLE  
CON SALMÓN  
60g

**MENDIA**

PAN CON SALMÓN  
360g

¡HOY PUEDE SER UN MENDIA!

www.mendia.com.ar

Seguinos: f i

# Juntos, todo es posible!

**NUEVA  
LEVADURA  
SECA INSTANTANEA**



**Excelente  
estabilidad**



**Rápido poder  
fermentativo**



**Óptimos  
resultados**



UNA MARCA **LESAFFRE**



# 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 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



## GASTRONOMÍA LATINOAMERICANA 2026.

La gastronomía latinoamericana en 2026 se perfila como una fuerza global que fusiona tradición e innovación, destacando potencias como Perú, Colombia y Argentina en rankings internacionales, mientras eventos clave como FITHEP LATAM (Buenos Aires, junio) y la Foodie Black Week (Puebla, 2026) impulsarán la tecnología y el turismo culinario, consolidando la mezcla de ingredientes locales, técnicas ancestrales y modernidad, especialmente con la experimentación en mixología y maridajes únicos. El Mundial de Fútbol en EE. UU. (2026) también impulsará la gastronomía latina, invitando a los visitantes a explorar sabores auténticos como las quesadillas de huitlacoche o la chicha morada, y a caminar por las calles para descubrir los mejores sabores locales.

## B

### ESTILOS Y SABORES DE PIZZAS EN EE.UU.

Este país ofrece una rica variedad, desde innovaciones en grandes cadenas hasta pizzerías artesanales que honran la tradición napolitana o reinventan estilos regionales. Aquí una breve lista: **New Haven** (Connecticut): La "apizza" es famosa por su masa fermentada en frío y cocida al carbón, a menudo sin mozzarella, con salsa dulce y toques carbonizados.

**Nueva York:** Sigue siendo un centro de pizzas premiadas, con pizzerías como Una Pizza Napoletana y Ribalta destacando por su autenticidad italiana. **Chicago:** Destaca la pizza al taglio de lugares como Bonci Pizza, mientras se valora la pizza de carbón de pizzerías como Spacca Napoli. **San Francisco:** Tony's Pizza Napoletana es reconocida por su maestría en diversos estilos.



### EL DELIVERY CON DRONES

Los drones están revolucionando la entrega de pizzas, ofreciendo entregas más rápidas y eficientes, evitando el tráfico y reduciendo emisiones, aunque aún no son masivos; empresas como Domino's y Zipline ya experimentan o implementan el servicio, superando desafíos técnicos y regulatorios para llevar pizzas calientes directamente a los clientes, con la promesa de ser el futuro del delivery. La tecnología avanza; sin embargo, desafíos como la legislación, la capacidad de carga de los drones y la aceptación pública aún deben consolidarse para que sea un servicio generalizado, aunque ya es una realidad en nichos y pruebas piloto.





# 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<sup>®</sup>

*Les Desea Felices 86 años*



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

Seguinos en     