



PIZZAS y empanadas

201
ABR
MAY
2026
AÑO
43



Proyección Internacional

ARGENTINA
PIZZA
FUERTE



Nuestra selección presente en el 33º Campeonato Mundial de la Pizza en Parma, Italia

5º CAMPEONATO DE ESPAÑA DE PIZZAS GOURMET

Seremos parte del Jurado Internacional en el Campeonato Español.



Lanzamiento de un sello de calidad. Nuestra pizza afianza su presencia en el mundo.



Lanzamiento: 2do. Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada Argentina 2026




Molino Campodónico

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



Las señales y el mostrador

Queridos amigos, colegas y asociados: una nueva edición nos reencuentra en estas páginas, y como siempre lo hago, quiero compartir con ustedes una mirada honesta sobre del sector, de lo que palpamos, sentimientos.

No escapo a la verdad si digo cuál es la mirada generalizada: el clima de incertidumbre no ha cesado. Es cierto, el consumo cayó; en nuestros salones, en las fábricas, en la cadena entera. No es una percepción ni una queja aislada, es la realidad que se instaló hace ya varios meses. Y eso se siente, especialmente cuando uno sabe el esfuerzo que implica mantener cada local abierto, cada puesto de trabajo en pie, cada horno encendido.

Sin embargo, y porque creo que la honestidad también implica hacer reconocimientos, debo decir que desde el sector acompañamos con expectativa genuina el interés de cambios estructurales.

Porque implica reformas esperadas desde hace años que efectivamente se intentan maquinar. En ese sentido el pulso de la realidad me permite sostener que la mayor parte del sector comparte el diagnóstico de fondo: décadas de reglas cambiantes, presión tributaria asfixiante -que continúa- y un Estado que históricamente se interpuso donde no debía generar el pantano en el que todavía estamos parados.

Pero, como siempre, al final del día, como dice la cultura popular "la economía se mide en estadísticas, pero se vive en el mostrador". Y sabemos que debemos ser pacientes, pero sabemos que el camino está lleno de piedras.

Por caso, la llamada "modernización laboral" es un ejemplo. La necesitábamos. La pedimos durante años. Es un paso concreto hacia reglas más claras, que protejan tanto al trabajador como al empleador que arriesga su capital y genera empleo genuino. Nuestro sector, mayoritariamente integrado por pequeñas y medianas empresas, sabe mejor que nadie lo que cuesta contratar cuando las normas parecen diseñadas para castigar al que cumple.

Pero —y aquí está el matiz que no podemos ignorar— esa reforma está siendo duramente cuestionada en sede judicial. Las impugnaciones se multiplican, los tribunales del trabajo la tienen en la mira sin disimulo y, en más de un caso, ya están dejando sin efecto disposiciones clave. Eso nos genera incertidumbre. No porque dudemos de la necesidad del cambio, sino porque una reforma que no puede aplicarse en la práctica es, lamentablemente, solo una promesa en papel o, como lo diría Rousseau, "una ley que no se aplica no es una ley, es una opinión".

Por eso, desde APYCE miramos el panorama con ese sabor agridulce que nos caracteriza: apoyo a las ideas, cautela frente a los resultados. Esperamos que las señales macroeconómicas que se anuncian comiencen, en algún momento cercano, a traducirse en movimiento real dentro de nuestras actividades. Porque las señales se ven desde arriba, pero el impacto se mide abajo, en la mesa del cliente, en la caja del día, en la factura del proveedor.

No queremos recetas del pasado. No pedimos magia. Pedimos consistencia, previsibilidad y que quienes toman decisiones entiendan que el sector gastronómico —las pizzerías, las casas de empanadas, las fábricas de tapas— no somos un accesorio de la economía argentina, sino parte de su tejido más profundo y cotidiano, el que tiene contacto con la argentina real. Mientras tanto, "seguimos". Ese es nuestro nuevo verbo favorito. Seguimos trabajando, seguimos representando, seguimos aprendiendo y aportando.

Me despido hasta la próxima, con la certeza de que estamos juntos en este camino e invitándolos, como siempre, a acercarse, a participar.

Lorena Fernández / Presidente



Sumario /201



- 03/** Editorial
- 06/** Presentes en el Mundial de Parma 2026
- 10/** Somos Jurado Internacional en España
- 12/** 2do. Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada
- 15/** Sello Auténtica Pizza Argentina
- 16/** Día Internacional de la Pizza
- 18/** Nuestra celebración en los medios de prensa
- 20/** Reconocimiento a nuestros sponsors
- 21/** 4 cortitas
- 22/** La fugazzeta vuelve a ser protagonista internacional
- 23/** Fortalecemos nuestra presencia federal
- 24/** Nueva ley de inocencia fiscal
- 26/** Clases abiertas y gratuitas
- 27/** Sistema de vouchers APYCE
- 28/** Trayectos formativos
- 30/** Escuela Profesional APYCE Ciclo lectivo 2026
- 33/** Día de la Empanada
- 34/** Curso de Pizzaiolo Profesional
- 37/** Asociarse a APYCE
- 39/** Portal proveedores
- 39/** Capacitación personalizada
- 41/** Destacados de la Escuela
- 42/** ABC de los negocios

PIZZAS y
empanadas

201 ABRIL / MAYO 2026 - 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
E-mail: consultas@apyce.org

Dirección Nacional del Derecho de Autor
N° 58102105

EDITORIAL:
Producciones Martín Sáenz

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

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

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



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



Presentes en el Mundial de Parma 2026

Se presentó la selección nacional que competirá este año en el 33º Campeonato Mundial en Parma, Italia.



El 31 de marzo pasado, en la sede de nuestra Escuela Profesional, con pizzas elaboradas en vivo y degustación para la prensa, se reveló la formación de la selección rumbo al Campeonato Mundial de la Pizza en Italia. La Selección Argentina de Maestros Pizzeros competirá en el Campeonato Mundial de la Pizza en Parma (Italia). El equipo estará integrado por 12 profesionales que representan al país en dicho torneo. El mismo se lleva a cabo del 14 al 16 de abril en la mencionada ciudad italiana. Es el certamen más importante del sec-

tor a nivel global. La contienda será frente a cientos de especialistas provenientes de más de 50 países, posicionando a la Argentina dentro de la élite mundial de la pizza. Es muy importante destacar que no es un campeonato más: es el certamen más relevante del rubro a nivel global. Participarán maestros pizzeros de más de 50 países. En ese contexto, la presencia argentina no es simbólica. En los últimos años, el estilo local, con su identidad propia, que combina masa de mayor hidratación, fermentaciones largas y una fuerte impronta de ofi-



CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

14 al 16 de abril, Parma - Italia

SPONSORS



ACOMPaña



CAMPEONATO MUNDIAL



Diego Dávila

Claudio Izurieta

Damián Mármol

Ezequiel Ortigoza

Javier Dotta

Luciano Grigolato



Mariano Pierini

Matías Iacono

Miguel Villalba

Nicolás Rosenbaum

Pablo Basilio

Pablo Gouguet



cio, logró ganar terreno en competencias internacionales.

Integrantes de la Selección

Diego Dávila (Capitán y Director de la Escuela Profesional de APYCE)

Damián Mármol
Ezequiel Ortigoza
Javier Dotta
Luciano Grigolato



Mariano Pierini
Matías Iacono
Miguel Villalba
Nicolás Rosenbaum
Pablo Basilio
Pablo Gouguet

Son doce profesionales pizzeros con un amplio recorrido en el oficio y con gran experiencia en competencias anteriores.

Escaneá el QR y mirá el video de la selección





*Asegurando calidad para brindarles
un producto de excelencia*



Tres Sargentos 1626 - B1869CXL - Avellaneda - Tel./fax (011) 4203-2852
gestion@lacteoscavanelas.com.ar - www.lacteoscavanelas.com.ar -  /lacteoscavanelas

Somos Jurado Internacional en España

El 5to. Campeonato de España Pizzas Gourmet incorporó una nueva categoría de Pizza argentina: “Fugazzeta”. Allí estaremos integrando el jurado internacional.

Por segundo año consecutivo, APYCE formará parte del jurado internacional en el 5° Campeonato de España de Pizzas Gourmet, que se desarrollará del 13 al 16 de abril en IFEMA Madrid, en el marco de la 39° edición del Salón Gourmets, la feria de alimentos y bebidas de alta gama más importante de Europa, que reúne a más de 120.000 profesionales del sector. En esta edición, el certamen incorporará una nueva categoría de pizza argentina: la fugazzeta, que se suma a la categoría muzzarella, introducida el año anterior. Esta incorporación refuerza el creciente reconocimiento internacional de la pizza argentina, que se consolida como un estilo único, con identidad propia y cada vez más valorado a nivel global. La delegación argentina en España estará conformada por 4 integrantes que participarán como jurado, evaluando a los competidores en las categorías de pizza argentina.



Escaneá el QR
y mirá el video
del Campeonato
Español



5^o CAMPEONATO DE ESPAÑA DE PIZZAS GOURMET

5° CAMPEONATO DE ESPAÑA DE PIZZAS GOURMET
13 al 16 de abril, Madrid - España

SPONSORS

Milkaut Professional, DGMAQ, Stagioni LA PASSIONE PER LA PIZZA, Baires-Cocina, CAMPO-LAC, Argentina, Bazzani, PIZZAZZ

apyce

Conformadora EMPAMEC M2000x10 PLUS

Principales Caracteristicas

1800 empanadas/hora
10 moldes intercambiables hasta 14 cm
Estructura Acero Inoxidable
Alimentación 220 Volts , 50/60 Hz



MOLDES
PERSONALIZADOS



Repulgadora EMPAMEC M700x3 PLUS

Principales Caracteristicas

250 empanadas/hora
3 moldes intercambiables hasta 14 cm
Estructura Acero Inoxidable y Aluminio



FITHEP
EXPOALIMENTARIA
LATINOAMERICANA 2026

Del 1 al 4 de junio
Pabellon Azul en la Rural
STAND A28

Lineas de Whatsapp:
+54 9 11 2737 0842
+54 9 11 3056 6653

info@empamec.com.ar
www.empamec.com.ar

Empamec®

Fabrica y comercializa: METALURGICA ESTMAR SRL
Gral. Alvear 2083, Banfield (CP1828), Bs As

2do. Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada

El 2do. Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada organizado por APYCE y se realizará entre el 2 y el 4 de septiembre en el marco de Hotelga 2026, en La Rural.



El evento reunirá nuevamente a profesionales internacionales que competirán en las diversas categorías del certámen.

Este año, la competencia organizada por APYCE se realizará entre el 2 y el 4 de septiembre.

“Es un verdadero honor para nosotros realizar la 2ª edición del Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada en el marco de HOTELGA, uno de los encuentros más importantes de la gastronomía y la hotelería en nuestro país, en La Rural.

Desde APYCE estamos muy felices de seguir impulsando este espacio que pone en valor el trabajo, la pasión y el talento de nuestros profesionales, proyectándolos a nivel internacional.

Esta nueva edición no solo consolida el crecimiento del campeonato, sino que reafirma nuestro compromiso con la capacitación y la excelencia” Lorena Fernández, presidente de APYCE.

La participación está abierta a pizzeros profesionales de diversos países

El desafío será aplicar diferentes técnicas de elaboración de pizza y empanada con hornos especializados (napolitanos, tradicionales, eléctricos). La primera edición fue un éxito y un orgullo inmenso.

El evento contó con representantes de: Brasil, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, Italia, Luxemburgo, Uruguay, México, Panamá, Paraguay, Perú, Senegal, Suecia y Venezuela, quienes demostraron un gran profesionalismo y una pasión inigualable, valores que enaltecen este mundial y elevan la vara de nuestra profesión.



2º CAMPEONATO MUNDIAL DE LA PIZZA Y LA EMPANADA

2 al 4 de septiembre 2026, La Rural

hotelga

fehgra

aht

messe frankfurt

SPONSORS



ACOMPANA



En aquella oportunidad, recordemos que **Daniel Gabrielli**, de San Miguel (Buenos Aires), se consagró ganador del Primer Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada Argentina celebrado en junio de 2024, organizado por APYCE.

Gabrielli, jefe de cocina en Verne Bistro, el mejor promedio entre 174 competidores y ganó un viaje para competir en Italia en 2025.



Vos podés ser parte del segundo Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada que organizará APYCE, no te quedes afuera.

Para más información ingresá tus datos escaneando este QR.

PARTICIPÁ!





Contamos con una gran Familia



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

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



Juntos desde 1987
la mejor calidad, servicio
y asesoramiento.

Muzzarella
Cremoso / Sardo
Tybo / Ricota
Crema de leche
Manteca

Tel.
11 3133 9261

AUTÉNTICA PIZZA ARGENTINA

Un sello para conquistar el mundo

APYCE lanza una certificación que busca proteger la identidad de la pizza local y llevar su sabor a escala global, con España como primer destino.



En tiempos donde la gastronomía viaja más rápido que nunca, la pizza argentina empieza a jugar en primera. En el marco de su expansión internacional, APYCE presentó el sello "Auténtica Pizza Argentina", una certificación que apunta a distinguir a las pizzerías que respetan la receta, la técnica y, sobre todo, el espíritu de un clásico bien nuestro.

La iniciativa no se queda en casa: podrá aplicarse tanto en Argentina como en el exterior, con España como punto de partida. La idea es clara: garantizar que, esté donde esté, quien vea el sello en la puerta sepa que adentro lo espera una experiencia fiel a la tradición porteña.

El proceso para obtener la certificación es exigente pero accesible. Arranca con la inscripción del local y la presentación de su historia. Luego viene una evaluación técnica a partir de material audio-

visual, donde se analiza desde el amasado hasta la cocción. El paso final es una auditoría presencial, en la que especialistas revisan equipamiento, higiene, técnicas y, por supuesto, el producto final.

Los estándares no dejan lugar a dudas: masa al molde bien fermentada, estirada a mano, materias primas específicas —como harinas y muzzarella—, salsa de tomate crudo y una cocción que logre ese equilibrio perfecto entre textura y sabor. También hay reglas claras para las variedades icónicas: muzzarella, fugazza, fugazza con queso, fugazzeta y napolitana. Solo quienes cumplen con todo reciben la placa oficial. Más que un reconocimiento, un compromiso: ser embajadores de un sabor que ya es parte de la identidad argentina. Y para el que pasa por la vereda, una promesa simple pero potente: acá se come pizza de verdad.



MIRÁ EL VIDEO PRESENTACIÓN



FESTEJOS POR EL DÍA INTERNACIONAL DE LA PIZZA

Día internacional de la pizza

APYCE celebró el Día Internacional de la Pizza con una degustación masiva y solidaria frente al Obelisco.

9 DE FEBRERO
Nuestro PIZZA TRUCK llega al obelisco

DÍA INTERNACIONAL DE LA PIZZA

Plazoleta Astor Piazzolla
(Cerrito y Diagonal Norte)
12 a 16 hs

¡PIZZA SOLIDARIA!
Bono contribución de \$2.000
x 2 porciones de pizza
A beneficio de los grupos juveniles salesianos de Don Bosco - Avellaneda



Nuestra Asociación, organizó el evento junto a Buenos Aires Ciudad y BaCapital Gastronómica. Con gran asistencia de público, la fiesta tuvo lugar frente al obelisco. La misma se dispuso a beneficio de Grupos Juveniles Salesianos de Don Bosco, Avellaneda.

Cada 9 de febrero se conmemora el Día Internacional de la Pizza, uno de los platos más populares y apreciados a nivel mundial. En ese contexto, la Asociación de Pizzerías y Casas de Empanadas de la República Argentina (APYCE) llevará adelante una acción solidaria frente al Obelisco porteño.

El festejo se llevó a cabo en Plaza Astor Piazzolla. Allí se instaló el camión cocina autosustentable — de 11 toneladas y 15 metros de largo. Una decena de maestros pizzeros elaboró en vivo y a la vista del público un total de 5.000 porciones de pizza. La recaudación fue destinada íntegramente a los Grupos Juveniles Salesianos de Don Bosco. Además, durante la jornada hubo sorpresas y regalos: los asistentes pudieron participar de la ruleta de APYCE, con la posibilidad





de ganar premios, combos adicionales e incluso pizzas enteras de regalo.

La puesta de esta jornada fue posible gracias al apoyo de las empresas Molinos Cañuelas, Gentleman, Caracas, Muzzarella Lácteos DOM TIN, BARRAZA y MILKAUT Profesional que donaron 250 kilos de muzzarella, 100 kilos de tomate, 180 kilos de harina para la elaboración de las pizzas.

La elección del Obelisco como sede responde a su valor simbólico y su condición de ícono porteño, convirtiéndose en un escenario emblemático para conmemorar esta fecha tan significativa para la gastronomía y la cultura popular.

Datos de color sobre la pizza

En 2017, la pizza fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, por su rol en la vida social y la transmisión de este arte culinario entre generaciones. Es uno de los platos más icónicos del mundo, con cerca de 7.000 millones de pizzas vendidas al año a nivel global.

La pizza está entre los cinco alimentos favoritos de los argentinos, junto al asado, las empanadas, las milanesas y las pastas. Los sábados y domingos por la noche son los momentos de mayor consumo.

Buenos Aires es una de las ciudades con más pizzerías por habitante del mundo

Según estudios de APYCE, existen en Buenos Aires entre 3.000 y 3.200 piz-



zerías, de las cuales 1.080 pertenecen a CABA, totalizando alrededor de 6.000 pizzerías en todo el país.

Desde la pizza más grande del mun-

do-con 1.300 metros de masa- hasta su llegada al espacio en 2001 como parte del menú de los astronautas, este clásico no deja de reinventarse.

Nuestra celebración en los medios de prensa

El Día Internacional de la Pizza se celebra cada 9 de febrero, la fecha, celebra la inclusión del arte del pizzaiolo napolitano en la lista de Patrimonio Inmaterial de la UNESCO, destacando la pizza como un símbolo de unión y cultura gastronómica. Así relataron la acción de celebración APYCE los principales medios y las redes sociales de nuestro país.



DIARIO CLARÍN

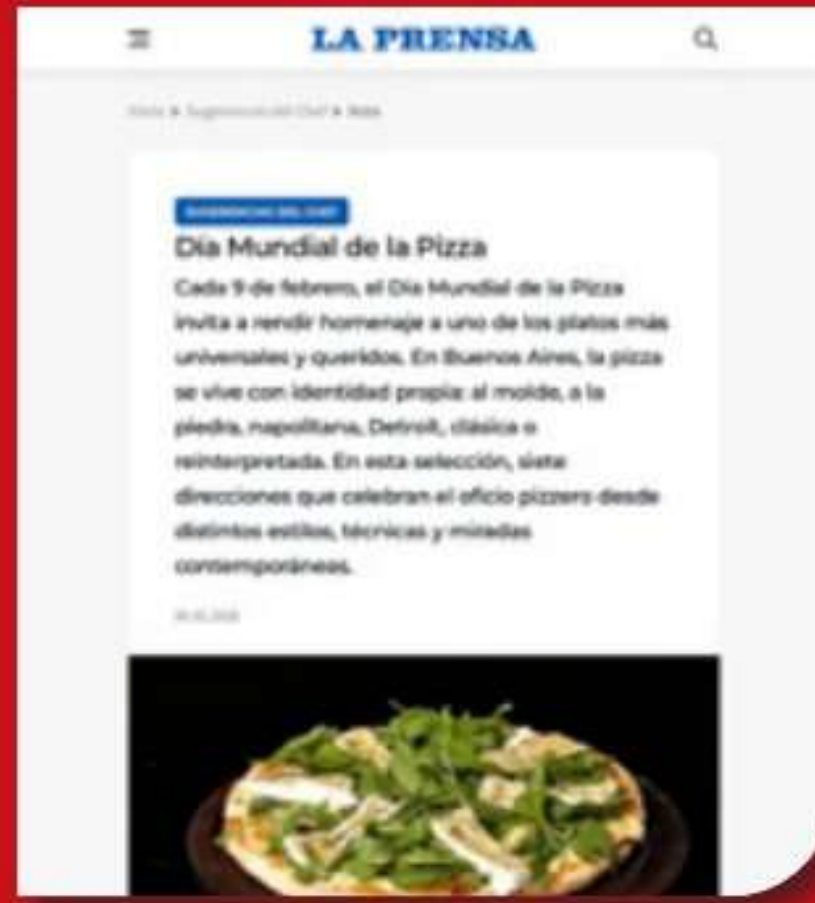
DIARIO LA NACIÓN

TN EN VIVO

FM LA 100



DIARIO
ÁMBITO



DIARIO
LA PRENSA



DIARIO
PÁGINA 12



CADENA
3



DIARIO
INFOBAE



DIARIO
LA GACETA



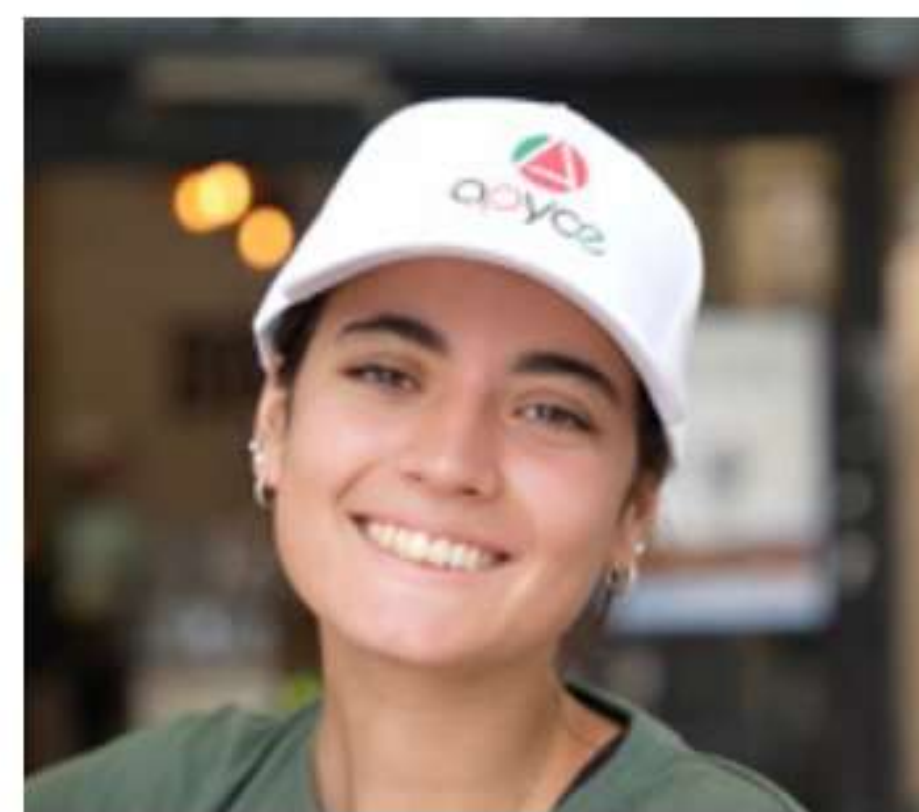
TyC
SPORTS



NORTE
TV

Reconocimiento a nuestros sponsors

Agradecemos siempre el apoyo a Molinos Cañuelas, Gentleman, Caracas, Muzzarella Lácteos Dom Tin, y Barraza, que donaron 250 kilos de muzzarella, 100 kilos de tomate, 180 kilos de harina para la elaboración de las pizzas. Por todos ellos fue posible cristalizar y conmemorar esta fecha tan significativa para la gastronomía y la cultura popular.



#CUATRO CORTITAS



¿CÓMO SE LLAMAN LAS EMPANADAS EN ESPAÑA?

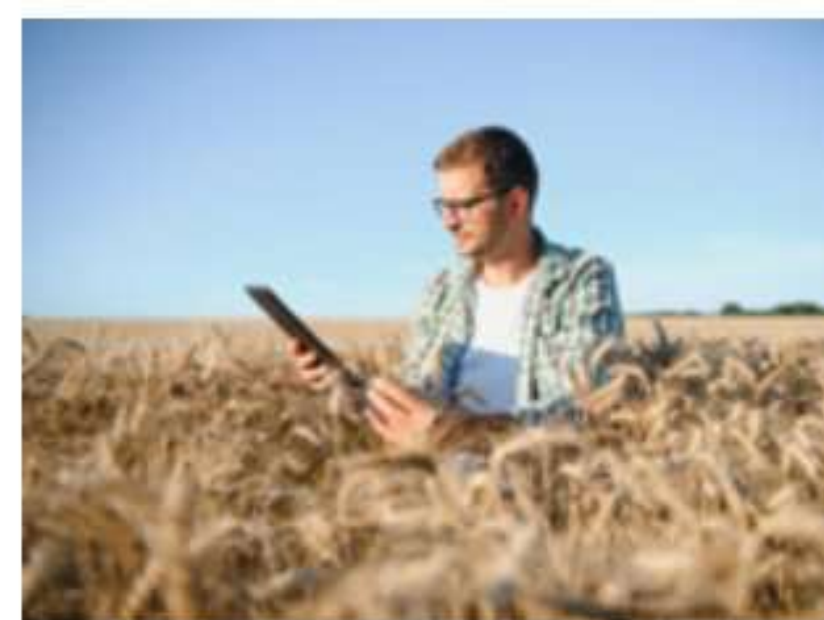
En España llaman empanada a lo que nosotros llamamos tarta, y las tartas de ustedes para nosotros son tortas. En España a nuestras empanadas se les dice empanadillas, y lo que varía con la gallega además del tamaño está en los rellenos. Son pequeñas empanaditas saladas similares a las nuestras, pero con una rica costra de aceite de oliva. Esta versión de las empanaditas españolas lleva carne de res condimentada con pimentón, pimientos rojos dulces y huevos duros. En la foto empanadillas de de morcilla con piñones.



2

LA NUEVA TECNOLOGÍA EN HARINAS

Se centra en la funcionalidad, nutrición y sostenibilidad, usando herramientas como la espectroscopia NIR para control de calidad en tiempo real, procesos biotecnológicos (enzimas, transgénicos) para mejorar propiedades o eliminar gluten, y nuevas fuentes de proteínas (insectos, algas, micoproteínas) para crear harinas funcionales, además de sistemas inteligentes de molienda y automatización (robótica) para eficiencia y precisión en la producción, respondiendo a demandas de salud y ecología.



LA COCINA COMERCIAL

Una cocina comercial es un espacio de calidad profesional diseñado para preparar grandes cantidades de alimentos de forma eficiente y segura. Las cocinas comerciales están diseñadas específicamente para gestionar una alta rotación de personal, un alto rendimiento y amplio espacio para electrodomésticos de alta potencia y un amplio espacio de almacenamiento. Además, están equipadas con extractores de aire robustos, sistemas de ventilación y superficies higiénicas, características esenciales de una cocina comercial.

4

LAS PROPIEDADES DEL TOMATE DE ÁRBOL

El tomate de árbol o tamarillo se ha asociado con varios beneficios para la salud debido a su contenido nutricional: previene el envejecimiento, aporta proteínas, es fuente de carbohidratos, evita el estreñimiento y es una buena fuente de vitaminas y minerales, incluyendo vitaminas, además de hierro, potasio y folato. Esta fruta tropical se cultiva en Perú, Bolivia, Argentina, Colombia, Ecuador o Venezuela y su apariencia es muy similar a los tomates que podemos comer en España.



La fugazzeta se vuelve protagonista internacional

APYCE fue convocada como jurado internacional en la primera edición de la PanAm Pizza Cup, que se realizó los días 2 y 3 de marzo en São Paulo, Brasil. El certamen reunió a destacados profesionales del continente en una competencia donde el sabor, la técnica y la innovación fueron protagonistas.



Por primera vez en la historia, un campeonato internacional incorpora la categoría "Fugazzeta".

Es una pizza 100% argentina que no tiene equivalentes en otros países y que hoy comienza a ocupar un lugar central en la escena global. Este hito marca un paso clave en la proyección internacional de uno de los máximos emblemas de nuestra identidad gastronómica.

El campeonato contó con tres categorías oficiales.

Norteamericana: Pepperon

Brasileira: Calabresa

Argentina: Fugazzeta.

APYCE estuvo representada en el jurado por Diego Dávila, Director de la Escuela APYCE (Argentina), quien compartirá mesa evaluadora junto a referentes internacionales:

Mike Arvblom (Estados Unidos)

Gino Contin (Brasil)

Luan Rubio (Brasil)

Angello Bertini (Perú)

La incorporación de la categoría Fugazzeta es resultado del trabajo sostenido de posicionamiento internacional que APYCE viene desarrollando, consolidando la presencia de la pizza argentina en los principales escenarios del mundo y, en esta oportunidad, en el país vecino Brasil.

www.deliciasdoradas.com

Delicias Doradas

Tapas para Empanadas y Pascualinas

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

Fortalecemos nuestra presencia federal

Se avanzó con la firma de un acuerdo junto a la Municipalidad de Zapala, en Neuquén, consolidando una nueva instancia de trabajo conjunto para el desarrollo del sector gastronómico.



Recibimos al intendente Carlos Koopmann y al asesor gastronómico Juan Solorza, quienes fueron recibidos por nuestro tesorero Alejandro González y el director de la Escuela APYCE, Diego Dávila.

Este acuerdo establece un marco de colaboración para impulsar iniciativas que fortalezcan la actividad, promuevan la capacitación y acompañen el crecimiento de las economías regionales.

Seguimos generando alianzas que conectan, potencian y proyectan el futuro de la gastronomía argentina.



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

Nueva Ley de inocencia fiscal

La ley 27799, conocida popularmente como “ley de inocencia fiscal”, dispuso modificaciones a la ley penal penal tributaria y la ley de procedimiento fiscal y estableció un nuevo régimen de declaración jurada simplificada para el impuesto a las ganancias.



Régimen Penal Tributario

Entre otras modificaciones, se aumentó en forma considerable las sumas a partir de las cuales se configuran los delitos tributarios y los relativos a los recursos de la seguridad social (evasión simple y agravada; el aprovechamiento indebido de beneficios fiscales y la apropiación indebida tributos y recursos de la seguridad social).

Ley de procedimiento fiscal

Esta ley aumentó en forma muy significativa los montos de las sanciones establecidas en la ley de procedimiento fiscal (infrac-

ciones formales; por no presentación de declaraciones juradas informativas; por incumplimiento de deberes formales; por incumplimiento de requerimientos de la A.R.C.A..

En este punto nos parece útil mencionar una nueva instrucción de la A.R.C.A. que estableció las pautas procedimentales para aplicar las multas por no presentación de declaraciones juradas:

Una vez vencida la presentación de una declaración jurada determinativa el Sistema de Cuentas

Tributarias generará, de manera automática, un “Recordatorio por Falta de Presentación”, que será notificado al Domicilio Fiscal Electrónico del contribuyente, excepto a aquellos a los que se les haya asignado el Segmento 1.1.

El sistema de control registrará la multa una vez vencido un plazo de espera que varía entre 20 y 90 días corridos según el segmento en que se encuentre el contribuyente.

Pasado el tiempo de espera eventualmente se intimará al contribuyente.

En lo que respecta a la prescripción de las acciones y poderes del Fisco, el plazo de cinco años se reducirá a tres cuando el contribuyente inscrito hubiera cumplido en término con la presentación de la declaración jurada correspondiente y, en su caso, hubiera regularizado el saldo resultante, siempre que la A.R.C.A. no impugne la declaración jurada presentada por detectar una discrepancia significativa entre la información declarada y la información disponible en sus sistemas o proporcionada por terceros.

Define a esos efectos la discrepancia significativa como la verificación de, al menos, una de las siguientes condiciones:

- 15% de diferencia
- \$ 100.000.000 de diferencia
- detección de facturas apócrifas

Régimen de Declaración Jurada Simplificada

Es aplicable a las personas humanas residentes en el país, que opten por la modalidad simplificada de declaración jurada del impuesto a las ganancias implementado por la A.R.C.A., al 31 de diciembre del año inmediato anterior al de ejercer la opción, y durante los dos años fiscales anteriores a aquel, verifiquen concurrentemente las siguientes condiciones:

- a) Ingresos totales de hasta \$ 1.000.000.000,00 (actualizables anualmente);
- b) Patrimonio total de hasta \$ 10.000.000.000,00 (ídem);

Una vez que el contribuyente, habiendo optado por esta modalidad simplificada, acepte el contenido de la declaración jurada propuesta por la A.R.C.A. y la pague en término, de corresponder, se considerarán satisfechas sus obligaciones en concepto de impuesto a las ganancias del período fiscal en cuestión, denominado "período



base", lo que implica que el contribuyente gozará del efecto liberatorio del pago con relación a ese impuesto y período fiscal excepto que, con posterioridad, se verifique la omisión en la declaración de ingresos o el cómputo de una deducción improcedente y/o la utilización de facturas apócrifas.

Se presumirá, sin admitir prueba en contrario, la exactitud de las declaraciones juradas presentadas del impuesto a las ganancias y del I.V.A. correspondientes a los períodos no prescriptos, excepto que la A.R.C.A. impugne, por los motivos antes indicados la declaración jurada simplificada correspondiente al último período fiscal declarado y detecte una discrepancia significativa entre la información declarada y la información disponible en sus sistemas o proporcionada por terceros. Esta presunción de exactitud se extenderá a los períodos no prescriptos en los que el contribuyente no hubiera estado obligado a presentar dichas declaraciones juradas.

Se considera que existe una discrepancia significativa cuando se verifique al menos una de las siguientes condiciones:

- 15% de diferencia
- \$ 100.000.000,00 de diferencia
- si de la impugnación realizada por el organismo recaudador con motivo de la utilización de facturas apócrifas resulta un incremento del saldo de impuesto a favor del Fisco o, en su caso, una reducción

de los quebrantos impositivos o de los saldos a favor del contribuyente, siempre que estos no rectifiquen la declaración jurada impugnada por esa circunstancia y no ingresen la diferencia de impuesto que pudiera corresponder, con más sus intereses.

Cuando el contribuyente manifieste su voluntad de permanecer en este régimen, el nuevo período fiscal respecto del cual se cumplimente la presentación de la Declaración Jurada Simplificada del Impuesto a las Ganancias y, de corresponder, el pago en término del mencionado gravamen, se considerará como nuevo "período fiscal base". En tal caso, el período fiscal base anterior adquirirá la condición de período con presunción de exactitud, formando parte de los períodos no prescriptos protegidos por dicha presunción, excepto que sobre dicho período el fisco ya hubiese notificado la orden de intervención.

La opción de adhesión a este régimen puede ser ejercida para los períodos fiscales iniciados desde el 1º de enero de 2025 inclusive y deberá ser ratificada anualmente a los efectos de permanecer en el régimen.

Esperamos les sea de utilidad.

C.P. Salvador Pesoa
Estudio Rodríguez Aparicio

Clases abiertas y gratuitas

La escuela Profesional de APYCE ofreció una jornada abierta y gratuita el jueves 12 de marzo pasado en su sede de Ayacucho 333, CABA.

Se impartieron sesiones de panadería, pastas, pizzas y pastelería. Fue una oportunidad única además para conocer sus instalaciones, presenciar clases en vivo y recibir beneficios.

Nuestra Asociación abrió las puertas de su Escuela Profesional para que los interesados vivan la experiencia en el ámbito académico. Esta jornada gratuita incluyó, además, un recorrido por las instalaciones, presenciar una clase en vivo, disfrutar de una degustación y acceder a beneficios exclusivos. La convocatoria se realizó en instalaciones de la escuela. Dicho encuentro comprendió 1 hora por turno con las siguientes temáticas por horario:

10:00 hs – Panadería.

12:00 hs - Pastas.

14:00 hs – Pizzas.

18:00 hs – Pastelería.

Más Info: info@escuelaapyce.org



Sistema de Vouchers APYCE

Un beneficio para quienes apuestan a su formación profesional. El Sistema de Vouchers APYCE reconoce y premia el compromiso de quienes eligen capacitarse en la Escuela Profesional de Pizzeros, Empanaderos y Cocineros de APYCE.



Su objetivo es estimular la formación continua, favorecer el acceso a la capacitación gastronómica y fortalecer la comunidad educativa mediante un mecanismo claro, sustentable y justo. Al final de cada trayecto de capacitación recibirán 2 vouchers de 50% y 4 vouchers de 25%. Y con la compra de cualquier curso recibirás un voucher de 25% que puedas compartir. Los vouchers no son acumulativos ni pueden usarse para comprar Trayectos Formativos. Los mismos deben usarse dentro del período de 6 meses desde que los recibán.

¿CÓMO FUNCIONA?

El programa se organiza en niveles de beneficio, según el tipo de cursada:

Trayectos Formativos (120 horas).

Al abonar un trayecto formativo completo, el alumno recibe dos vouchers del 50% de descuento para

aplicar en cursos regulares futuros.

Los trayectos formativos no pueden abonarse con vouchers, ya que son la base del sistema de incentivos. Estos vouchers pueden ser transferidos a otra persona, pero no acumulados ni combinados con otras promociones.

Cursos Regulares.

Al inscribirse y abonar un curso regular de forma independiente, el alumno obtiene un voucher del 25% de descuento para otro curso. Este beneficio reemplaza el antiguo descuento del 15% para exalumnos, estableciendo un esquema uniforme y transparente.

Cursos abonados con voucher 50%

Cuando un alumno utiliza un voucher del 50% para pagar un curso, recibe a cambio dos nuevos vouchers del 25%, válidos para otros cursos.

CONDICIONES GENERALES

- 1) Los vouchers son transferibles, pero no acumulables entre sí ni combinables con otras promociones.
 - 2) Cada voucher tiene una vigencia de 6 meses desde su fecha de emisión.
 - 3) Los descuentos se aplican sobre el valor vigente del curso al momento de la inscripción.
 - 4) Los vouchers no pueden utilizarse en cursos especiales, salvo que se indique expresamente en la oferta del curso.
 - 5) Cada curso cuenta con un cupo máximo de 16 alumnos y un punto de equilibrio en 5 inscriptos a precio completo, lo que garantiza la sustentabilidad del sistema.
- FUNDAMENTOS DEL SISTEMA**
El Programa de Vouchers APYCE se apoya en tres principios:

Formación continua: estimular que cada alumno avance en su desarrollo profesional.

Reconocimiento y mérito: premiar el compromiso con la capacitación dentro de la comunidad APYCE.

Sustentabilidad educativa: mantener un modelo de beneficios responsable, sin afectar la calidad académica ni los costos institucionales.

De esta manera, el sistema premia la continuidad y mantiene un ciclo activo de formación.

Trayectos **formativos**

Los Trayectos Formativos son la base de las carreras profesionales de APYCE. Comprenden las primeras 120 horas de capacitación y establecen los fundamentos conceptuales, metodológicos y prácticos de cada disciplina gastronómica de la Escuela.



Las especializaciones se completan con cursos que brindan conocimientos puntuales y profundos sobre temas no cubiertos en los trayectos. El estudiante puede elegir entre varias opciones para completar su carrera, según su interés o conveniencia, formando perfiles profesionales acordes a la diversidad del sector.

TRAYECTO PIZZERO/A
DURACIÓN: 120 HORAS
ESTRUCTURA: 2 MÓDULOS DE 60 HORAS.
Certificación APYCE

MÓDULO 1: Fundamentos de la pizza.
MÓDULO 2: Producción y despacho.

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

www.estudioaparicio.com

RA **RODRÍGUEZ APARICIO CONTADORES**

Más de 50 años asesorando Pizzerías y Pymes

Av. Córdoba
1345 15º A
11 4811-4694

FECHA DE INICIO: 10/08/2026 al 11/2026

DÍAS: Lunes, miércoles y jueves

TURNOS:

- Mañana: 9:00 a 12:00 horas
- Tarde: 14:00 a 17:00 horas
- Noche: 18:00 a 21:00 horas

BENEFICIOS: Recibirás 2 vouchers de 50% de descuento para cursos. Cuando abones un curso con un voucher de 50% te daremos 2 más de 25% de descuento.

TRAYECTO EMPANADERO/A:

DURACIÓN: 120 HORAS

ESTRUCTURA: 2 MÓDULOS.

Certificación APYCE.

FECHA DE INICIO: 10/08/2026

DÍAS: lunes, martes y jueves

TURNOS:

- Mañana: 9:00 a 12:00 horas
- Tarde: 14:00 a 17:00 horas
- Noche: 18:00 a 21:00 hora

BENEFICIOS: Recibirás 2 vouchers de 50% de descuento para cursos. Cuando abones un curso con un voucher de 50% te daremos 2 más de 25% de descuento.

TRAYECTO PANADERO /A:

DURACIÓN: 120 HORAS

ESTRUCTURA: 2 MÓDULOS DE 60 HORAS

Certificación APYCE

MÓDULO 1: Bases de panadería profesional.

MÓDULO 2: Panificación avanzada y Facturas.

Certificación APYCE.

FECHA DE INICIO: 12/08/26

DÍAS: miércoles, jueves y viernes

TURNOS:

- Mañana: 9:00 a 12:00 horas

• Tarde: 14:00 a 17:00 horas

• Noche: 18:00 a 21:00 hora

BENEFICIOS: Recibirás 2 vouchers de 50% de descuento para cursos. Cuando abones un curso con un voucher de 50% te daremos 2 más de 25% de descuento.

TRAYECTO PASTELERO/A:

DURACIÓN: 120 HORAS

ESTRUCTURA: 2 MÓDULOS DE 60 HORAS.

Certificación APYCE

MÓDULO 1 (60 HORAS): Fundamento de pastelería, masas, batidos y mousses.

MÓDULO 2 (60 HORAS): Técnicas avanzadas: chocolatería, decoración y ensamblado

FECHA DE INICIO: 10/08/26

DÍAS: lunes, martes y jueves

- Mañana: 9:00 a 12:00 horas

BENEFICIOS: Recibirás 2 vouchers de 50% de descuento para cursos. Cuando abones un curso con un voucher de 50% te daremos 2 más de 25% de descuento.



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

CASA
d'HUICQUE
DESDE 1900
CAFÉ DE ESPECIALIDAD

CAFÉ
A Los Chinos
desde 1958
GOURMET

Ciclo lectivo 2026

La actividad académica es la clave para la mejora constante del perfil profesional.

En nuestra Escuela, creemos firmemente en la capacitación y actualización continua. De esta manera se agrega valor a las competencias del egresado en el marco del exigente mercado laboral actual. Presentamos la siguiente propuesta formativa con estos cursos de los meses de abril y mayo.

Los esperamos..!

Más Info:

info@
escuelaapyce.org

INSCRIPCIONES ABIERTAS ESCUELA APYCE MAYO 2026



CUPOS LIMITADOS

HIGIENE

Lunes y miércoles desde el 04 de mayo al 01 de junio
8 clases

TURNO MAÑANA
10 a 13 h.

TURNO NOCHE
18 h a 21 h.

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS ESCUELA APYCE MAYO 2026



CUPOS LIMITADOS

SANDWICHES DE MIGA

Lunes 11 y martes 12 de mayo - 2 clases

TURNO MAÑANA
10 a 13 h.

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS ESCUELA APYCE MAYO 2026



CUPOS LIMITADOS

PIZZA NAPOLITANA

Lunes y martes 18, 19 y 26 de mayo - 3 clases

TURNO MAÑANA
10 a 13 h.

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS ESCUELA APYCE MAYO 2026



CUPOS LIMITADOS

CHURROS

Martes 19 y 26 de Mayo y 02 de Junio - 3 clases

TURNO NOCHE
18 h a 21 h.

apyce



11-2344-0567



(011) 4954-0065



Lun. a vie.
de 09 a 21 hs

INSCRIPCIONES ABIERTAS

ESCUELA APYCE

MAYO 2026



CUPOS LIMITADOS

FOCACCIA Y FUGAZZAS

Lunes 18 y martes 19 de mayo y martes 02 de junio
3 clases

TURNO NOCHE
18 h a 21 h.

apyce

INSCRIPCIONES ABIERTAS

ESCUELA APYCE

MAYO 2026



CUPOS LIMITADOS

PIZZA A LA PIEDRA Y AL MOLDE

Martes 19 y viernes 22 - 2 clases

TURNO MAÑANA
10 a 13 h.

apyce



Ayacucho 333 - CABA



Confiabilidad operativa.

Todos los días del año, todos los productos disponibles en nuestra tienda on line.



Aceituna, arvejas, choclo, espinaca, pimiento, chaucha, cebolla.



www.conosud-sa.com.ar

 **(342) 479 8044**

Planta Industrial de congelados:
Ruta Nacional N°11, km 438,5 Desvío Arijón,
Santa Fe, Argentina.

CAPACITACIÓN - ESCUELA PROFESIONAL DE APYCE

INSCRIPCIONES ABIERTAS ESCUELA APYCE MAYO 2026



CLAVOS LIMITADOS

PIZZA NAPOLITANA

Martes 26 viernes 29 y martes 02 de junio - 3 clases

TURNO NOCHE
18 h a 21 h.



INSCRIPCIONES ABIERTAS ESCUELA APYCE MAYO 2026



CLAVOS LIMITADOS

SANDWICHES DE MIGA

Miércoles 27 y jueves 28 de mayo - 2 clases

TURNO NOCHE
18 h a 21 h.



INSCRIPCIONES ABIERTAS ESCUELA APYCE MAYO 2026



CLAVOS LIMITADOS

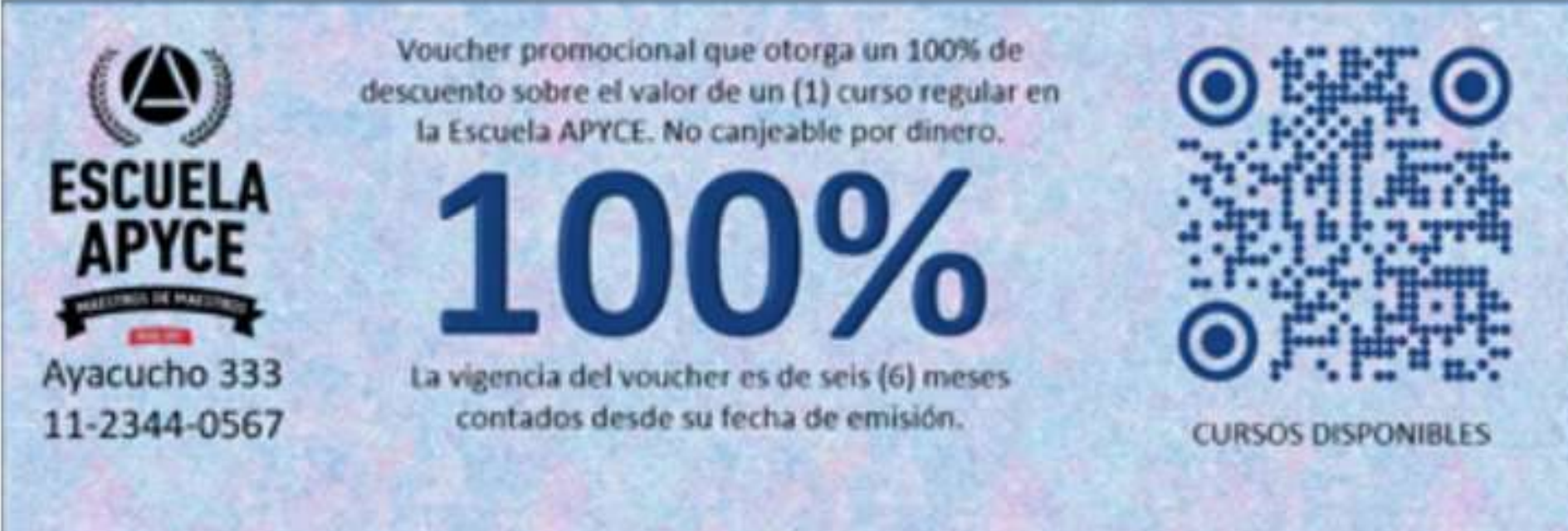
PIZZA A LA PIEDRA Y AL MOLDE

Martes 26 y martes 02 de junio - 2 clases

TURNO NOCHE
18 h a 21 h.



Ser socio también es capacitarse




Voucher promocional que otorga un 100% de descuento sobre el valor de un (1) curso regular en la Escuela APYCE. No canjeable por dinero.

100%

La vigencia del voucher es de seis (6) meses contados desde su fecha de emisión.

ESCUELA APYCE
MAESTROS DE MAESTROS
Ayacucho 333
11-2344-0567



CURSOS DISPONIBLES

Ser socio de APYCE no es sólo integrar una entidad que representa al sector. También es acceder a herramientas concretas para mejorar el negocio, profesionalizar al equipo y fortalecer la calidad del servicio. Entre ellas, una de las más valiosas —y todavía poco aprovechada— es el sistema de vouchers para capacitaciones de la Escuela Profesional de APYCE.

Los socios a quienes les corresponde abonar cuota social y la tienen al día acceden a dos vouchers del 100%, utilizables para cursar dos instancias de formación, ya

sea trayecto formativo o curso. Los socios exentos de abonar cuota social acceden a dos vouchers del 50%, también aplicables a dos instancias de capacitación. Cabe recordar que los socios con domicilio fuera del AMBA no están alcanzados por la cuota social. Los vouchers son de uso exclusivo del socio titular o de empleados registrados del comercio. No son transferibles a familiares, amigos, otros socios ni proveedores. Su finalidad es clara: que el beneficio llegue al establecimiento asociado y se traduzca en una mejora concreta del trabajo diario.

Cada voucher que no se usa es una oportunidad que el negocio pierde

Capacitar no es un gasto innecesario. Es una inversión directa en productividad, calidad y orden. Un equipo mejor formado comete menos errores, aprovecha mejor los insumos, mejora los tiempos de trabajo y responde con más solvencia a las exigencias del mercado. Por eso conviene decirlo sin rodeos: no capacitar es más caro que capacitar.

Capacitar al equipo no debilita el comercio: lo fortalece

Usar estos vouchers no es sólo ejercer un derecho como socio.

Es tomar una decisión inteligente para fortalecer el presente y el futuro del comercio.

Ser socio de APYCE también es esto: convertir un beneficio institucional en crecimiento real para el negocio.

Día de la **Empanada**

La empanada es uno de los productos más elegidos por los argentinos. Se consumen más de 10 millones de unidades por día. La producción está en alza y suma presencia en mercados del exterior.



Cada 8 de abril se celebra el Día de la Empanada. En nuestro país Argentina se consumen 10 millones de unidades por día. El dato surge de un estudio del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca sobre la venta de tapas a nivel industrial y refleja el peso que tiene este plato en la mesa local. La empanada también se consolida como al consumo de empanadas uno de

los alimentos más elegidos. Según nuestra Asociación la empanada se ubica en el tercer lugar entre los productos más consumidos en el país y por delivery alcanza el segundo puesto, detrás de la pizza.

Entre las empanadas más elegidas se encuentran las de carne suave que encabezan la lista con el 20%; le sigue la de jamón

y queso con el 19% y la de pollo, con el 11%. Detrás aparecen carne cortada a cuchillo con el 10%, humita con el 7% y verduras con el 6%. Más abajo se ubican roquefort con jamón, carne picante y caprese, cada una con el 5%. Cierren el listado cebolla, calabaza y cheeseburger con el 4%. La presencia internacional también se amplió. La empanada argentina tiene presencia en España, Portugal, Francia, Alemania, Estados Unidos y Nueva Zelanda, entre otros países. Hoy existen fábricas con capacidad para elaborar entre 80.000 y 120.000 unidades por día. Según el sector, ese volumen sostiene la actividad en distintas etapas de la cadena, desde la producción de harina y carne hasta la elaboración en locales y el reparto por delivery. La guía gastronómica Taste Atlas ubicó a la empanada tucumana como la mejor del mundo en su categoría, con una calificación de 4,4 sobre 5.

Curso de Pizzaiolo profesional

Convertirte en pizzero te permite ser parte de una categoría profesional muy demandada en el mercado laboral.

El programa 1er nivel de Pizzaiolo Profesional, tiene como objetivo transmitir las nociones teóricas y prácticas indispensables para saber hacer a la perfección una pizza clásica italiana. Alternar horas dedicadas al aprendizaje y perfeccionamiento de las habilidades prácticas con sesiones teóricas será fundamental para poder recoger los frutos del propio trabajo. El curso es adecuado para quienes no tienen experiencia en la materia o para quienes desean adquirir método y conocimientos teórico-prácticos para mejorar el producto que ya elaboran.

Aprenderás cómo elegir las harinas adecuadas para el tipo de masa que quieras hacer y las técnicas pertinentes para preparar, madurar, cubrir y hornear las clásicas pizzas italianas.

DURACIÓN: 40 horas en total, divididas en 10 clases consecutivas de 4 horas cada una (2 semanas, del 11/5 al 22/5). De 9.00 a 17.00 h.

IDIOMA: Castellano.

En APYCE tenemos el orgullo de ser la única sede oficial en Argentina de la **Scuola Italiana Pizzaioli**, la institución más reconocida a nivel mundial en la formación profesional de pizzaiolos. La Scuola Italiana Pizzaioli, fundada en 1988 en la provincia de Venecia, Italia, es la única escuela que cuenta con instructores certificados, aulas y laboratorios totalmente equipados para una formación presencial de excelencia. Su objetivo es formar a los mejores profesionales del mundo de la pizza, combinando tradición, innovación y sustentabilidad.

Gracias a esta alianza, los profesionales y estudiantes de toda Latinoamérica pueden acceder a una formación internacional de primer nivel en Buenos Aires, sin necesidad de viajar a Europa. Una oportunidad única para quienes buscan profesionalizarse en el arte de la pizza con el aval de la Scuola Italiana Pizzaioli.

Nuestros Master Istruttori:

DIEGO DÁVILA, Director de la Escuela Profesional de APYCE.

MATÍAS IÁCONO, Pizzaiolo profesional, propietario de pizzerías en Argentina y con una extensa trayectoria en Italia.

Programa del curso

Teoría: 10 horas.

- Los principales cereales y sus diferencias: el trigo y su genética
- Harina: características químicas/físicas
- Agua y parámetros analíticos: cálculo de la temperatura y su gestión en las masas
- La acción de la levadura: levaduras comerciales, características y funciones
- Hidratos de carbono y potenciadores
- Sal y aceite: su importancia

- Equipamiento: herramientas de trabajo, amasadoras, hornos y heladeras
- Tipos de hornos: Eléctricos, de gas y de leña y cómo funcionan

Práctica: 30 horas

- Preparar la masa para la pizza clásica
- Gestión directa, semidirecta e indirecta de la masa
- Cortar y dar forma a las piezas
- Manipulación y extendido de la masa
- Gestión de masas refrigeradas
- El valor de los ingredientes
- Prácticas de estirado con diferentes técnicas
- Manejo del horno y cocción a diferentes temperaturas y análisis de los resultados

Examen teórico y práctico.

CONSULTAS E INCRIPCIONES

- Ayacucho 333 - C.A.B.A.
- Mail: escuela@apyce.org
- Whatsapp: +54 11-5622-9325
- Tel: (011) 4954-0065
- Lunes a viernes de 09 a 21 Hs.



Tus Pizzas ya no serán las
mismas con esta
Muzzarella



LA TARANTELA

Conocé todos nuestros productos
www.latarantela.com

Seguinos!

 /Quesos.LaTarantela/
 @latarantelaquesos

Si te ven, te eligen

Identidad visual en punto de venta



PROYECTOS
INTEGRALES
DISEÑO GRÁFICO,
PRODUCCIÓN
E INSTALACIÓN.




• Cocina con
VALENTINO



CARTELERIA
PLETEOS EN VINILO
CORPOREOS
SALIENTES ILUMINADOS

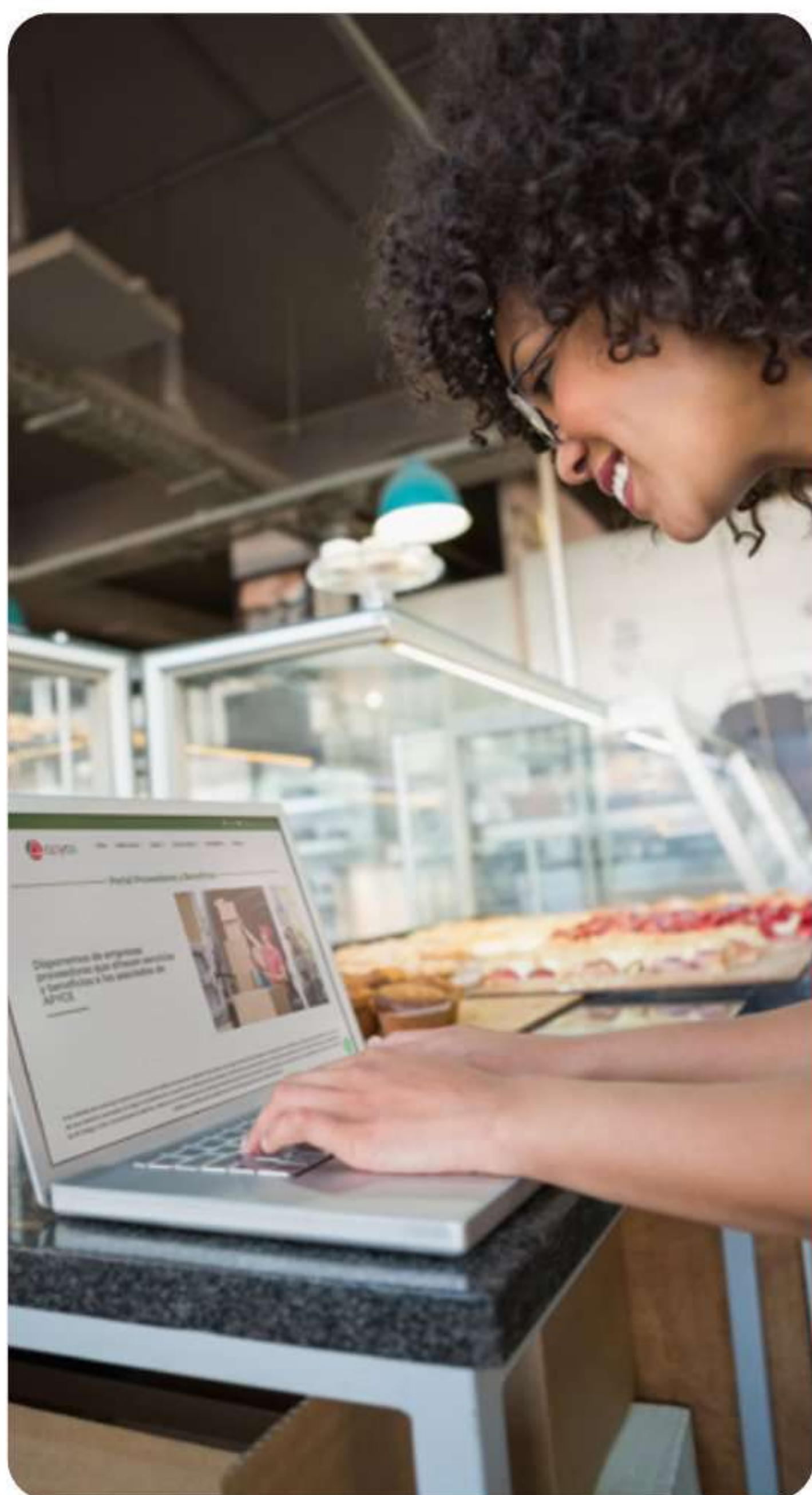
estudio 

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



La importancia de asociarse a APYCE

Nuestra una asociación combina experiencia, formación y compromiso. Sin duda 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

Horario: Lunes a Viernes de 9 a 18 hs.

NUEVO CANAL PARA SOCIOS

Nos pueden escribir a:

socios@apyce.org



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

Le damos la bienvenida al portal de proveedores

Tenemos el agrado de informarles la incorporación de nuevas empresas que se sumaron con importantes beneficios para nuestros socios.



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



TRAMA
Estudio de Diseño
y Comunicación

diegocorzon@
gmail.com
11 5826 5846



MÁS DELIVERY
Sistema de pedidos
online

marcelo@
masdelivery.com
11 2592 4545



CMH
Medicina
Laboral

medicinalaboral@
centrohelguera.com.ar
11 4501 7733



FULL AUDITS
Software
Operativo

alejandromagno
@fullaudits.com
11 2601 5835



CAMPO-LAC
Empresa familiar
dedicada a la
elaboración de
muzzarella

cristiandresmartinez
@hotmail.com
11 5477 4393



LÁCTEOS LAS MARÍAS
Industria láctea
especializada en
Mozzarella para
la gastronomía

gustavo_acuna14
@yahoo.com.ar
11 4415 1489



ELD
Servicios
Integrales
especializados para
que tu cocina
funcione al 100%

11 4412 9180



LA CANZONETTA
Productos
Lácteos

lacanzonetta
@hotmail.com
11 2689 4591



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



[/produccionmartinsaenz](https://www.facebook.com/produccionmartinsaenz)



[@produccionmsaenz](https://www.instagram.com/produccionmsaenz)

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



EL MERCADO DE LA CEBOLLA EN EL MUNDO.

La producción y comercialización de la cebolla es una actividad agrícola de alto volumen pero alto riesgo, que abarca la producción, empaque, conservación y comercialización. China e India lideran la producción mundial, mientras que en Argentina (un gran exportador), el sector depende fuertemente de la demanda de Brasil y costos de producción significativos (aprox. 3 millones de pesos por hectárea).



MOZZARELLA DE ALTA TECNOLOGÍA EN ARGENTINA

La mozzarella de alta tecnología abarca desde chips liofilizados, desarrollados por el INTA y CONICET, que concentran calcio y proteínas sin requerir frío, hasta la optimización industrial con cuajos microbianos avanzados para mejorar textura y rendimiento. Estas innovaciones buscan snacks saludables, mayor vida útil, menor uso de conservantes y derretido perfecto para gastronomía. Estos desarrollos no solo buscan mejorar el sabor, sino también ofrecer opciones más saludables accesibles y una mejor opción en la cadena de valor de su comercialización.



LOGÍSTICA DIGITAL EN LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Hoy se utilizan tecnologías como el Internet de las Cosas (IoT), la Inteligencia Artificial (IA) y la automatización para optimizar cada etapa de la cadena de suministro, desde el origen hasta el consumidor final. Su objetivo principal es garantizar la seguridad alimentaria, reducir el desperdicio y mejorar la eficiencia operativa en un sector que exige condiciones estrictas de higiene y temperatura. Al mejorar la conservación y la gestión de inventarios, se minimiza la pérdida de alimentos, un objetivo clave en toda empresa moderna.

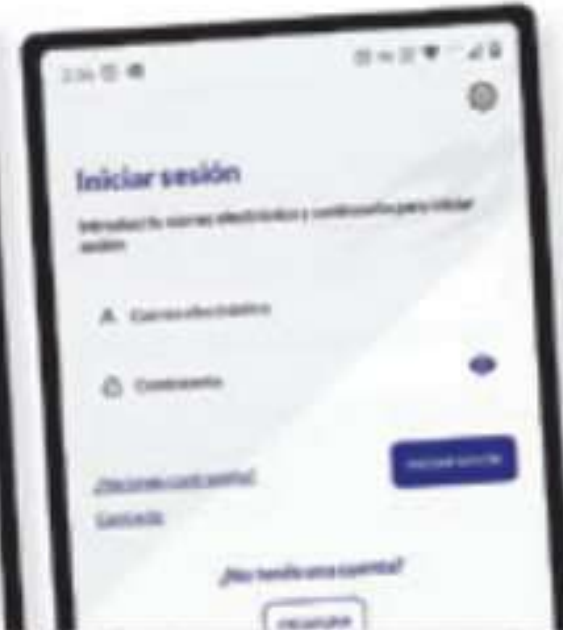
Las levaduras de Lesaffre ¡TRAEN BENEFICIOS! PARA TU NEGOCIO

APRENDÉ A SUMAR Y CANJEAR PUNTOS
EN LA APP DE LESAFFRE

1 Descargá acá la App
de Lesaffre

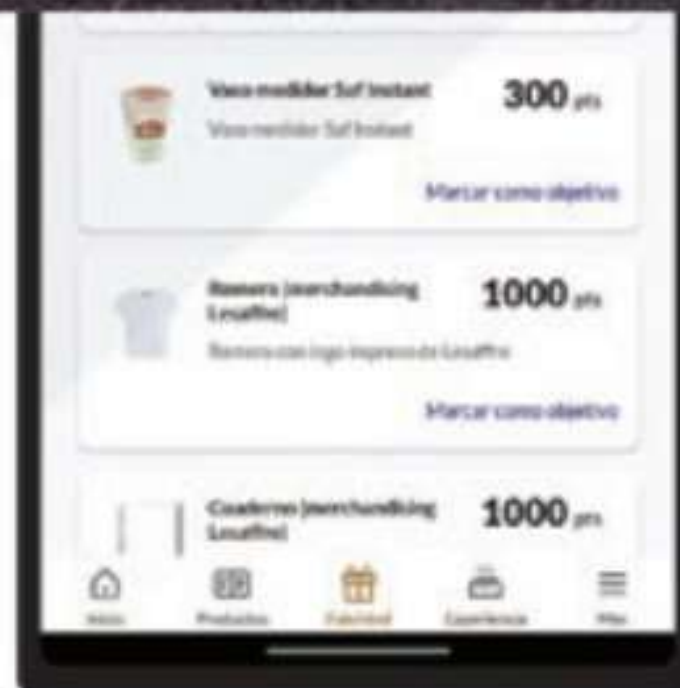
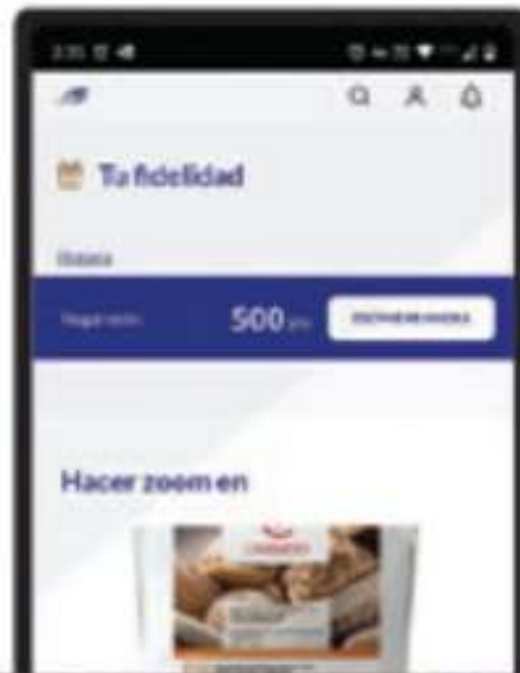
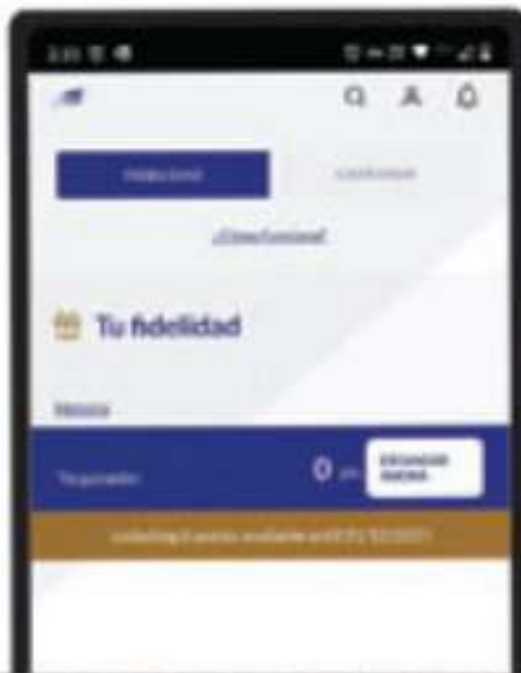


2 Creá tu cuenta
y empezá a usar la App



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.

lesaffreargentina.com.ar | info.ar@lesaffre.com
lesaffreargentina | lesaffrearg | lesaffreargentina

LESAFFRE





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

Seguinos en 