

El certificado lo firman la Asociación, la Federación Argentina de Trabajadores Pasteleros, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajeros y el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

Es voluntaria y gratuita.

¿Cómo participan los trabajadores/as?

Deben desempeñarse o haberse desempeñado como Ayudante Pizzero/a y/o Maestro Pizzero/a.

Si decide certificarse con Ayudante Pizzero/a debe contar con un año de experiencia en el puesto, en el caso de Maestro Pizzero/a esta experiencia debe ser de dos años.

Es necesario aportar documentación para la confección del legajo, mantener una entrevista con los Evaluadores designados y participar en la evaluación que puede desarrollarse en el propio lugar de trabajo o en Centro Evaluador, que es la Escuela de la Asociación.

El proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales es importante porque:

- Valora la experiencia de los trabajadores del sector.
- Detecta necesidades de capacitación.
- Los trabajadores/as se sienten reconocidos a través de un certificado.
- Las empresas mejoran sus procesos de calidad.
- Mejora los niveles de empleabilidad de los trabajadores/as.

¿Dónde averiguar y anotarse?

APPYCE Escuela

Escuela Profesional de Pizzeros, Empanaderos y Cocineros

Ayacucho 333
Ciudad Autónoma de Buenos Aires, (C1025AAG)
Tel.: (011) 4952-0476 / 0537
escuela@appyce.com.ar

Destinatario



BOLETÍN INFORMATIVO DE LA ASOCIACIÓN DE PROPIETARIOS DE PIZZERÍAS CASAS DE EMPANADAS Y ACT. AFINES

Remitente

APPYCE

Sarmiento 1983 (C1044AAC) Ciudad Autónoma de Buenos Aires

ABRIL - MAYO 2009



**DEL 24 AL 31
DE MAYO**

Sr. Pizzero Empanadero

Prepárese para aprovechar esta Semana realizando promociones de sus productos, atrayendo y conquistando a su clientela.

APPYCE, la Asociación que lo representa, está preparando apoyo en publicidad, envío de afiches para colocar en el negocio, y fomentar degustaciones con promotoras que se acercarán al negocio interesado en hacerlas. Usted puede aprovechar haciendo su promoción juntamente con la de la **Semana de la Pizza y la Empanada**, realizando sorteos y buscando formas creativas para agasajar a su clientela.

Si Ud. todavía no es asociado a la Entidad, tiene tiempo de hacerlo.

Ya que para los socios de la Entidad hay muchas sorpresas.

Necesitamos que nos avisen con tiempo si están interesados en participar de las degustaciones, para armar los recorridos por zonas. Con su respuesta les enviaremos mayor información.

Ante cualquier duda
comuníquese con
APPYCE al 4954-0065
lunes a viernes de 9 a 18 hrs.

IMPORTANTE!!! ABIERTA LA INSCRIPCIÓN

EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES

La Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Actividades Afines es una Asociación civil sin fines de lucro, que cuenta con Personería Jurídica otorgada mediante el Decreto N° 125.093 del 18 de julio de 1942. Sus asociados son propietarios de pizzerías, pizzería-grill, pastelerías, casas de empanadas, fábrica de discos y tapas para empanadas, fábrica de prepizzas, fábrica de churros y negocios afines.

APPYCE inauguró en el año 2006 la Escuela Profesional de Pizzeros, Empanaderos y Cocineros, "Primera en Latinoamérica en su especialidad". Su estructura es un moderno edificio de cinco pisos, construida bajo estrictos parámetros de seguridad, con los más altos estándares tecnológicos y didácticos.

Durante la última década este sector manifestó transformaciones complejas que pusieron visible una red de entrecruzamiento entre los productos, servicios y mercado. Los clientes demandan mejores servicios, innovación en los productos y aumento del grado de calidad a costos competitivos. Las empresas han incorporado nuevos y mejores procedimientos, tecnología y materias primas con revalorización de aspectos nutricionales y de conservación.

Estas transformaciones han impactado en las competencias laborales de los trabajadores/as, señalando la necesidad de ampliar y afianzar los desempeños en los propios ámbitos laborales.

¿Qué son las competencias laborales?

Son el conjunto de saberes y desempeños que debe poseer un trabajador/a para hacer bien su trabajo.

Las personas aprenden continuamente en sus lugares de trabajo, resuelven y deciden. La experiencia adquirida es muy valorada.

¿Qué es la certificación de competencias laborales?

Es el reconocimiento, **mediante una evaluación y entrega de certificado**, de los saberes y desempeños que tienen los trabajadores/as vinculados con sus trabajos, independientemente del lugar y la forma que estos se hubieran adquirido.

Las evaluaciones son simples, realizadas por propios Maestros Pizzeros del sector que han sido capacitados para esta tarea. Consiste en la elaboración de algunos productos y responder a unas breves situaciones problemáticas que se plantean a diario en su trabajo.



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act. Afines
ABRIL - MAYO 2009



Seguimos preparándonos para el 3º Campeonato de la Pizza y la Empanada.

Tendrá lugar en la FITHEP (Feria Internacional de Productos Panificados) los días 18 y 19 de junio de 2009.

Habrá copa para el equipo ganador, y premios en efectivo para los ganadores que ocupen el 1º, 2º y 3º lugar. Además medallas y certificados de participación.

También será distinguida la casa empleadora del participante ganador.

Participarán 8 finalistas en el rubro pizzas, y 8 en el rubro empanadas.

LOS ESPERAMOS !!!



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act. Afines
ABRIL - MAYO 2009

CONTENIDO

DENGUE	Pag 1
LEY ANTITABACO	Pag 3
NUEVA MÁQUINA EXPENDEDORA DE PIZZAS	Pag 4
FALLO JUDICIAL CUESTIONA AL INDEC	Pag 5
3º CAMPEONATO DE LA PIZZA Y LA EMPANADA	Pag 11
EVALUACIÓN Y CERTIFICACIONES LABORALES	Pag 12
CURSOS CORTOS	
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Pag 6
INTRODUCCIÓN AL VINO	Pag 6
PERSONAL DE SALÓN	Pag 7
TALLADO DE FRUTAS Y VERDURAS	Pag 8
MARKETING GASTRONÓMICO	Pag 8
PANES Y FACTURAS	Pag 9
PASTAS Y SALSAS	Pag 10

VISITE NUESTRO SITIO WEB

www.appyce.com.ar



Encontrará todas las novedades de la Asociación

- * Escala Salarial Vigente
- * Material Informativo
- * Boletines nuevos y anteriores
- * Visite la Escuela en video
- * Conozca todos los cursos



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act. Afines
ABRIL - MAYO 2009

DENGUE

Las autoridades aseguran que el dengue “llegó para quedarse”, por lo que es necesario **aclarar algunas cuestiones** para realizar con eficacia el combate de la enfermedad.

Preguntas más frecuentes

- *¿Qué es el dengue?*

Es una enfermedad causada por un virus y transmitida por un vector, el mosquito *Aedes aegypti*.

- *¿Cuáles son los síntomas?*

Los principales son **fiebre alta, dolor de cabeza intenso, puntadas detrás de los ojos, dolores musculares y articulares, fatiga y decaimiento, náuseas y vómitos, y pequeñas manchas en la piel**. En su variante más grave, genera **hemorragias internas**.

- *¿Cuánto tiempo de incubación tiene la enfermedad en una persona?*

El período en el que la persona debe evitar ser picada para que el mosquito adquiera el virus es de **cuatro a cinco días**.

- *¿El dengue puede transmitirse de persona a persona?*

No, sólo se transmite mediante la picadura de un mosquito infectado. Cuando un *Aedes aegypti* pica a un paciente con dengue, “chupa” de su sangre el virus y lo almacena en sus glándulas salivales. Entonces, cuando más tarde pica a una persona sana, como utiliza su saliva para evitar que la sangre que ingiere se coagule, le transmite la enfermedad.

- *¿Es cierto que el dengue puede viajar en colectivo?*

Sí. El mosquito puede trasladarse en el **transporte público** (colectivos y trenes), **autos particulares** e incluso **aviones**. Es por eso que se extremaron las medidas de fumigación de los vehículos en las áreas de entradas y salida de las provincias más afectadas.

- *¿Qué medidas hay que adoptar para evitar que se críe el mosquito?*

Vaciar los recipientes de cualquier tipo en los que pueda acumularse agua (incluso una tapita de gaseosa o un charco en el jardín) y **lavar periódicamente los bebederos de los animales**.



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act. Afines
ABRIL - MAYO 2009

PASTAS Y SALSAS

El objetivo de este curso de Pastas y Salsas es preparar al alumno para un mayor conocimiento pudiendo adquirir las técnicas de pastas y sus diferentes influencias en la cocina mundial. Identificar los productos y perfeccionar la manipulación de los mismos con el fin de interpretar y ampliar la variedad de preparaciones en cuanto a recetas. Aprender los métodos y puntos de cocción, sabiendo que la frescura y la calidad de la materia prima son la base de los platos.



La modalidad de las clases es en forma demostrativa y práctica con degustación de las mismas recetas que el profesor ha explicado con anterioridad. Los alumnos obtendrán nociones básicas sobre las materias primas que intervienen en la elaboración de la pasta fresca artesanal. Se realizarán variedades de pastas simples, coloreadas y estampadas, gnochis, pastas rellenas y a base de crepes. Las principales salsa y derivadas, salsas mediterráneas, cremas y tomate. Técnicas de confección y conservación. Práctica de servicio de pasta fresca y seca además de la presentación y decoración de platos.

Inicio de clases el **lunes 11 de mayo a las 18 hs.** 8 Clases de 3 horas cada una, dictadas 1 vez por semana.

Dictado por el profesor Damián Dodi

COSTOS -mensuales-

Asociados: \$ 150. Ligado a la actividad: \$ 220. Público en general: \$ 300



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act.Afines
ABRIL - MAYO 2009

PANES Y FACTURAS



Livianas, crocantes y doradas, esa es la consigna. El éxito depende de la preparación de la masa y el tiempo de horneado. Por lo tanto, unos secretitos para conseguir el éxito al realizarlas vendrán de maravillas para empezar a trabajar y hacerle la competencia leal a las mejores panaderías.

Masa básica para facturas con grasa

Masa básica con variantes

Formas de trabajar la masa

Panes Saborizados

Panes tradicionales

**Panes saborizados y rellenos Galletas, galletitas y grisines
crocantes Lunes 11 de mayo de 18 a 21 horas.**

En 8 clases de una vez por semana.

Profesor: Pablo Marcone

COSTOS -mensuales-:

Asociados: \$ 140 Ligado a la actividad: \$ 210 Público en general: \$ 280

Recuerde anotarse previamente llamando a la Escuela APPYCE, o acercándose a la misma para reservar su lugar en este curso



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act.Afines
ABRIL - MAYO 2009

- *¿En el agua limpia también puede reproducirse el mosquito?*

Sí, es por eso que se insiste tanto con las tareas de limpieza de recipientes y descacharrización.

- *¿Qué hago con la pileta?*

Las piletas en los jardines o clubes pueden mantenerse **vacías o con un poco de agua con cloro**, que debe cambiarse de manera **constante**. Otra opción es la utilización de **peces** especiales que actúan como larvicidas ("panzudos", "madrecitas de agua" y pececitos de colores), es decir, que ingieren las larvas e impiden la proliferación de mosquitos.

- *¿Cómo puedo protegerme de las picaduras?*

Usando **repelente cada tres horas**. Hay que aplicarlo **sobre la piel y la ropa**. Vestir **prendas largas, de colores claros, calzado cerrado y medias**. También **reforzar el uso de espirales y pastillas antimosquitos** en las viviendas.

- *¿Cómo protejo a un bebé?*

Los pediatras **no aconsejan la aplicación de repelente hasta los dos o tres años**, por lo que a los más pequeños hay que cuidarlos con **mallas de mosquitero o tul en las cunas y camas**, al igual que en las **ventanas**. Luego de esa edad, se puede recurrir a los productos químicos pero **con moderación**. Es recomendable **vestir con prendas largas a los niños y aplicarle la menor cantidad posible de repelente**, para que los tóxicos no tengan demasiado contacto con su cuerpo.

- *¿Qué hago ante los primeros síntomas de la enfermedad?*

Concurrir al médico. Él va, primero, a descartar un cuadro de enfermedad de vías respiratorias (como gripe o influenza). Los especialistas recomiendan **no automedicarse bajo ningún concepto: evitar tomar aspirinas o aplicarse inyecciones** para aliviar los síntomas de lo que tal vez se piense que sea gripe, ya que **se puede agravar el cuadro y llevar a la muerte aunque no se esté cursando dengue hemorrágico**.

Ante cualquier duda, comuníquese gratuitamente al 0800-222-1002, línea habilitada por el Ministerio de Salud de la Nación.



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act.Afines
ABRIL - MAYO 2009

LEY ANTITABACO PARA LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES



Seis meses después de su sanción comenzó a regir la ley antitabaco en la provincia de Buenos Aires, que prohíbe fumar en restaurantes y bares, entre otros locales cuya superficie sea inferior a los 150 metros cuadrados.

Por lo tanto, a partir de ahora, y como ya sucede en otras ocho provincias, en la Capital y en varios municipios de todo el país, la provincia de Buenos Aires se sumó a la batalla contra el cigarrillo.

Así, el consumo de tabaco en espacios cerrados se tolerará únicamente en aquellos locales con más de 150 metros cuadrados. Para su funcionamiento deberán contar con un sector especial equipado con sistemas de purificación y ventilación de aire. Además, el área en cuestión no podrá ser superior al 30% de la superficie total del local.

En tanto, en la ley se establece la libertad de fumar sin restricciones en boliches, bingos y otras salas de juego cuya superficie sea superior a 400 metros cuadrados. Sin embargo, se determina que los trabajadores de bingos, casinos, tabaquerías y clubes para fumadores deberán realizarse una vez al año radiografías de tórax y electrocardiogramas, entre otros controles médicos.

También se prohíbe la publicidad de tabaco en la vía pública y los medios de comunicación, y sólo será permitida en el interior de los lugares de venta de tabaco. También quedan exceptuadas las publicaciones comerciales y técnicas dirigidas a la industria del sector.



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act.Afines
ABRIL - MAYO 2009

TALLADO DE FRUTAS Y VERDURAS

Hace falta muy poco para transformar un simple rábano, una zanahoria o una calabaza en fantásticos objetos decorativos para la mesa: flores, hojas, recipientes tallados, y tantas otras maravillas. La decoración con frutas y verduras ofrece insospechadas posibilidades. Un melón se transformará en un hermoso cisne. Una sandía se transformará en hermosa canasta. Pero eso no es todo: en este curso también aprenderá a crear variedad de flores con verduras talladas. Con algo de habilidad y de entrenamiento conseguirá sorprender a todos y se transformarán, en bellísimas decoraciones para su mesa. Le enseñaremos el paso a paso de este maravilloso arte.

Desde el **lunes 11 de mayo**. En cuatro encuentros de una vez por semana. Desde las 18 hasta las 21 horas.

COSTOS:

Asociados: \$ 120. Ligado a la actividad: \$ 180. Público en general: \$ 240.

Dictado por la profesora Mirta Galeano

MARKETING GASTRONÓMICO

Duración: 8 clases (2 meses, dictados 1 vez por semana)

Inicio: Lunes 11 de Mayo. Horario: 19 a 21 hs.

Introducción al Marketing. Las necesidades del ser humano y del cliente gastronómico. Comercialización Marketing estratégico. Pirámide de MASLOW.

Características de los servicios. La carta y su composición. Segmentación Socioeconómica. Segmentación cultural. Segmentación sociodemográfica.

Segmentación actitudinal. Segmentación temporal.

La ubicación y su importancia. DIFUSIÓN: Promoción y publicidad. La fidelización.

COSTOS -mensuales-

Asociados: \$ 100 Ligado a la actividad: \$ 150 Público en general: \$ 200

Dictado por Claudio Oderiz



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act.Afines
ABRIL - MAYO 2009

PERSONAL DE SALÓN



En este curso de 8 clases de una vez por semana, se verán los siguientes temas:

Funciones de Mozo y Maitre.

Calidad Total: Cliente – Cocina - Camarero.

Brigada de Salón: Sus funciones. Fidelización del cliente.

Brigada de Cocina: sus funciones y la interrelación con el Salón.

Aptitudes del personal: Comunicación verbal, comunicación no verbal, expresiones corporales,

comunicación visual y para - lenguaje.

Características de servicios a través de los años.

Comanda: Recepción, la preparación, toma de órdenes, servicio de órdenes y la despedida.

Diferentes montajes de mesas: preparación de aspectos materiales, ambiente, mesas, mesas de apoyo, alimentos y Bebidas.

Manejo de quejas y de los conflictos. Calidad de Servicio al cliente.

Desde el miércoles 13 de mayo de 18 a 20 hs. Dictado por la profesora Sandra Rojas

Costos Mensuales:

Asociados: \$ 100 // Comercios y Alumnos: \$ 150 // Público en Gral: \$ 200

Recuerde anotarse previamente llamando a la Escuela APPYCE, o acercándose a la misma para reservar su lugar en este curso.



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act.Afines
ABRIL - MAYO 2009

SE PRESENTÓ LA MÁQUINA EXPENDEDORA DE PIZZAS

Tras siete años de investigación se logró desarrollar un dispositivo que sólo tarda 90 segundos en entregar el producto. Se instalará en lugares públicos.

La creación del WONDER PIZZA corrió como reguero de pólvora en Italia. Se trata de una máquina que permite cocinar una simple muzzarella en pocos segundos y en cualquier lugar.

Se pueden pedir varios gustos y los creadores conservan la receta italiana original, con ingredientes, métodos y preparación codificados y certificados.

En Australia y Asia ya funcionan con el nombre de Wonder Pizza Italy, y el eslogan añade "La mejor pizza italiana".

La máquina es grande como una heladera y fue creada por Ironweld SRL. En 90 segundos prepara, solita y sin ninguna ayuda, una pizza de 23 centímetros de diámetro. Almacena 102 pizzas por hora y hay tres gustos para elegir: Margarita, Suprema y Hawai.

El producto se tuesta electrónicamente y no usa microondas, aseguran los creadores. Un delicado sistema de poleas lleva y trae las pizzas desde el interior del aparato hasta la vitrina desde donde el usuario la extrae, igual que una lata de gaseosa.

El precio en los países donde ya está funcionando es de u\$s 5 la pizza. Las máquinas serán distribuidas en los Estados Unidos, Europa e incluso Oriente Medio y Australia, dijeron los creadores al ser entrevistados por el diario Corriere della Sera.

Se espera instalarlas en aeropuertos, hospitales, universidades, oficinas públicas y privadas y en shoppings. En el mercado norteamericano se llamarán Wonder Pizza USA, y también habrá en España, Grecia, México, Noruega, Suiza y Gran Bretaña.

Por el momento, todavía nada se sabe del desembarco de estas expendedoras de pizzas en la Argentina.

©BAE Diario



UN FALLO LABORAL CUESTIONÓ EL MECANISMO DE MEDICIÓN DEL INDEC



La justicia laboral, que reconoció el derecho a la doble indemnización a una trabajadora despedida sin causa, cuestionó los mecanismos de medición y la difusión de datos del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC), a los que calificó de “no demasiado diáfanos”.

La Sala V de la Cámara, con las firmas de los jueces Oscar Zas y María García Margalejo, subrayó que **“no existe una sola tasa de desocupación elaborada por el INDEC, y que todas se efectúan sobre una suerte de promedio trimestral, que parecería presumir la existencia de pautas mensuales, aunque no individualizadas”**, según informó DyN.

Esas pautas, añade el fallo, “introducen una cuota relevante de vacilación, que se proyecta sobre las evaluaciones, a su vez, de la subocupación”.

“En ese marco, no demasiado diáfano, el INDEC, el 28 de febrero de 2007, sobre la base de la Encuesta Permanente de Hogares, que opera en los llamados aglomerados urbanos, habría dado a conocer el índice o tasa de desocupación correspondiente al cuarto trimestre de 2006, que sería equivalente al 8,7%, y luego, el 8 de junio de 2007, hizo saber que en el primer trimestre del mencionado año, el índice llegaba al 9,8%”, añade el texto.

Para los jueces, **ese mecanismo “genera un clima de discusión que no es coherente con la precisión que requiere**, en sus facetas temporales, toda condición extintiva y, a la variedad de pautas, todas provenientes del INDEC, se une la informalidad con que se lleva a cabo la publicación, que no tiene lugar por carriles de certeza preestablecidos”.

La Cámara aceptó así el planteo de una trabajadora despedida por la Cámara de la Industria de Artículos de Librería el 7 de agosto de 2007.

El fallo establece que el régimen de la indemnización especial dejó de tener vigencia el 10 de setiembre de ese año, cuando fue dictado el decreto 1224/07. La cesanteada recibirá, así, una indemnización de 30.275,61 pesos más intereses a contar desde la fecha de la ruptura del vínculo laboral.



CURSOS CORTOS

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

¿Qué es una enfermedad alimentaria? Prevención de enfermedades alimentarias. Formas de conservación de los alimentos. Disposiciones y almacenamientos de desperdicios y basura. Control en la recepción de las materias primas. Almacenamiento para diferentes alimentos, forma de rotación, depósitos con tarimas y estanterías. Conservación a bajas temperaturas. Descongelamiento. Contaminación cruzada. Equipamiento y ambiente. Limpieza, lavado y desinfección. Control de plagas. Desde el 8 de junio de 18.30 a 20.30 hs. Dictado por el Dr. Pittaluga.

Asociados: \$ 100 // Comercios y Alumnos: \$ 150 // Público en Gral: \$ 200

INTRODUCCIÓN AL VINO



Desde el **lunes 11 de mayo** se dictará el **Curso de Enología** dictado por Mariana Hernández. Con una duración de 4 clases, una vez por semana de 18 a 21 hs. se verán distintos temas relacionados con el vino, sus maridajes y los procesos de elaboración.

Historia del vino
Introducción a la degustación
Elaboración de vinos blancos, tintos y rosados

Espumantes y sus métodos de elaboración

Las Copas, los Corchos, las Botellas.

Maridaje de comidas y bebidas

Servicio del Vino

Asociados: \$ 150 // Comercios y Alumnos: \$ 220 // Público en Gral: \$ 300