

Felicitaciones a las Promociones de nuestras Carreras Profesionales de Maestro Pizzero Empanadero (Nro. 4ª y 5ª) y de Cocinero Profesional (Nro. 2ª y 3ª) que recibieron los certificados correspondientes el 3/3/2010

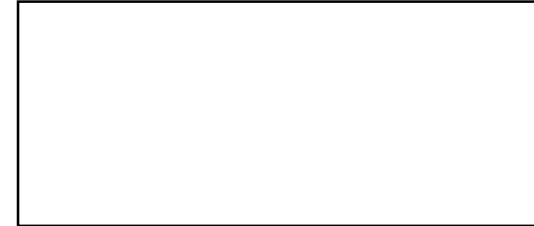
Acconcia
Almansa Olivera
Alvarez
Amarilla
Benitez
Carvajal
Córdoba
Cruz
del Mastro
Dominguez Sosa
Duarte Pereyra
Espinola
Fernández
Gallino
Gaspar
Gomez
Gonzalez
Guantay
Kiyam
Lamas
Leiva
Lezcano
Lobo
Loi
Longueira
López
López
Madariaga Leira
Malakhova

Mónica Karina
Rafael Ramón
Pablo Hernán
Ariel
Vicente Mauricio
Juan
Federico Gustavo
Gustavo Ramón
Claudio Alejandro
Maribel
Oscar Fernando
Vicente Ariel
Juan Carlos
Vanessa Alcira
Vicente Daniel
Marcelo Gastón
Manuel Ramón
Guillermo Alberto
Adrián Fernando
Oscar René
Federico
Ramón Andrés
Osvaldo Ramón
Ariel
Pablo Daniel
Karina
José Luis
Samanta
Nataliya

Manzanares
Medvedocky
Missart
Moyano
Perez
Perez Daroca
Perezlindo
Pizarro
Ponce
Poradiuk
Porrini
Rodríguez
Rovere
Ruiz Reyes
Sanabria
Santillán
Silvera
Soria
Teper
Toledo
Toloy
Torrice Cueto
Velázquez
Villafuerte
Villanueva
Villalba Jorgge
Villar

Cristina
Ezequiel
Viviana
Eduardo
Casimiro
Ezequiel
Raúl Javier
Alejandro
Marcelo
Susana
Pilar
Ana Belén
Guido Miguel
Juan Antonio
César
Carlos
Claudio
Vanina Denise
Edgardo
Hugo Alcides
Enrique
Emilce
Diego
Flavia Martina
Marcelino Raúl
Leonardo
José

Destinatario



APPYCE
70° ANIVERSARIO

**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

FEBRERO 2010



70° ANIVERSARIO

*A todos ellos, Muchas gracias por confiar en
APPYCE*



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act. Afines
FEBRERO 2010

CONTENIDO

CERTIFICACIONES LABORALES	Pag 1
CLAVES PARA UNA CERVEZA BIEN TIRADA	Pag 4
RESTRICCIONES PARA LA VENTA Y CONSUMO DE ALCOHOL	Pag 5
LEY CELÍACA. LOS RESTAURANTES DEBERÁN OFRECER COMIDA APTA	Pag 6
MULTAS A COMERCIOS POR SACAR LA BASURA EN SÁBADO	Pag 7
MULTAS POR EL AGUA QUE TIRAN LOS AIRES ACONDICIONADOS	Pag 7
OBLIGATORIEDAD DE EXHIBIR CARTELES. EVITE MULTAS	Pag 9
REGIMEN ESPECIAL PARA LA EMISION Y ALMACENAMIENTO ELECTRONICO DE COMPROBANTES ORIGINALES	Pag 10

INSCRIPCIÓN PARA LAS CARRERAS PROFESIONALES

Maestro Pizzero Empanadero	Pag 11
Cocinero Profesional	Pag 12

CURSOS CORTOS

<i>Manipulación de alimentos. Inicio el 22/03/2010</i>	Pag 13
--	--------

NUESTROS EGRESADOS DE LAS CARRERAS PROFESIONALES	Pag 14
--	--------

LOS ESPERAMOS!!!!

Si nos informa su e-mail podemos adelantarle el material, horarios y fechas de cursos, Seminarios y otras novedades.
Hágalo llegar a appyce@appyce.com.ar

Muchas Gracias!!



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act. Afines
FEBRERO 2010

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Inicia el 22 de marzo de 2010

Duración 3 clases de una vez por semana
Horario 17 a 20.30 hs.

ARANCELES

Asociados	\$ 40
Ligado a la actividad	\$ 75
Público en general	\$ 100



Detalle del curso

¿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.

Recuerde que para inscribirse a este curso debe acercar la fotocopia del DNI del alumno anticipadamente. Lo puede realizar vía fax, email o personalmente a Escuela APPYCE.

CATERING

Este curso de La Cocina del Catering, brindado por la profesora Otilia Kusmin, está dirigido a quien organiza caterings festivos como a los productores de viandas.

En 4 clases (miércoles 7, 14, 21 y 28 de abril de 18 a 20.30 hs.) se conocerán los secretos para la preparación anticipada con regeneración en el lugar del servicio platos vistosos y accesibles aptos también para la elaboración familiar. Una cocina moderna, colorida y sana.

Costo: \$ 450



COCINERO PROFESIONAL

Inicia el 16 de marzo 2010

Turno mañana

Martes y miércoles de 9 a 12 hs.

Turno tarde

Martes y miércoles de 17 a 20 hs.

Matrícula

Asociados	\$ 200
Ligado a la actividad*	\$ 300
Público en general	\$ 400

Cuota mensual

Asociados	\$ 300
Ligado a la actividad*	\$ 400
Público en general	\$ 500



La Carrera de Cocinero Profesional incluye el UNIFORME sin cargo al igual que todo el material didáctico, junto con los derechos de examen y todas las materias primas. El alumno no deberá traer ningún utensilio, ni ingrediente; la escuela lo provee de todo lo necesario.

Requisitos

- Certificado de últimos estudios
- 2 Fotos 4x4
- Certificado de Aptitud Física o Libreta Sanitaria
- Fotocopia de D.N.I.

(*) Deberá presentar recibo de sueldo que lo avale.



CERTIFICACIONES LABORALES

HACE TIEMPO QUE TRABAJAMOS EN EL TEMA, PREPARANDO TODO PARA LA EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES



Evaluación y certificación de trabajadores/as de Pizzerías

La Federación Argentina de Trabajadores Pasteleros, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajeros (FATPCHPyA) y la Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Actividades Afines (APPYCE) invitan a afiliados, socios y personas en general que se encuentren trabajando como AYUDANTES O MAESTROS PIZZEROS, a participar en forma **gratuita** de un proceso de Evaluación y Certificación de sus saberes.

Esta oportunidad es valorada tanto por los representantes de los trabajadores/as como por los empresarios, porque permite que personas que no han realizado cursos ni carreras, pero que saben hacer bien su trabajo, reciban un certificado que acredite su desempeño satisfactorio.

La evaluación, basada en la práctica laboral, la realizan Maestros Pizzeros reconocidos por el sector y capacitados para realizar esta tarea.

También pueden participar trabajadores/as desocupadas que acrediten haberse desempeñado como AYUDANTE o MAESTRO PIZZERO.

LES ROGAMOS LEER CON ATENCIÓN porque de una manera sencilla está explicado en qué consisten, y quienes pueden certificar.



¿Quiénes pueden certificar competencias?

Ayudantes Pizzeros y Maestros Pizzeros.
Sexo Indistinto.
Ser mayor de 18 años.
Ocupado o desocupado.
Demostrar experiencia laboral.

No es requisito haber realizado cursos.



¿En qué consiste la evaluación y certificación de competencias laborales?

El proceso de evaluación es un acto voluntario por parte de los trabajadores que puede realizarse en la empresa en la cual se desempeñen. En el caso de personas desocupadas, la evaluación tendrá lugar en los centros conformados para tal fin.

El proceso de evaluación está conformado por las siguientes etapas:

- * Análisis de los antecedentes del postulante.
- * Acuerdo sobre fechas para ser evaluado.
- * Evaluación mediante la aplicación de instrumentos. Consta de un primer momento que es la elaboración de productos y una segunda instancia de diálogo sobre los principales aspectos a tener en cuenta durante el desempeño del trabajo.
- * Registro de lo realizado por el postulante.
- * Juicio de valor sobre la actuación del postulante a efectos de recomendar su certificación.
- * Devolución de los resultados al postulante.
- * Entrega de certificado y registro ante el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad



MAESTRO PIZZERO EMPANADERO

Inicia el 16 de marzo 2010

Turno mañana

Martes y jueves de 9 a 12 hs.

Turno tarde

Martes y jueves de 17 a 20 hs.

Matrícula

Asociados	\$ 150
Ligado a la actividad*	\$ 250
Público en general	\$ 300

Cuota mensual

Asociados	\$ 150
Ligado a la actividad*	\$ 300
Público en general	\$ 400



La Carrera de Maestro Pizzero Empanadero incluye el UNIFORME sin cargo al igual que todo el material didáctico, junto con los derechos de examen y todas las materias primas. El alumno no deberá traer ningún utensilio, ni ingrediente; la escuela lo provee de todo lo necesario.

Requisitos

- Certificado de últimos estudios
- 2 Fotos 4x4
- Certificado de Aptitud Física o Libreta Sanitaria
- Fotocopia de D.N.I.

(*) Deberá presentar recibo de sueldo que lo avale.



REGIMEN ESPECIAL PARA LA EMISION Y ALMACENAMIENTO ELECTRONICO DE COMPROBANTES ORIGINALES

Con fecha 10 de febrero de 2010, fue publicada en el Boletín Oficial la RG (AFIP) N° 2757.

La aludida normativa establece un régimen especial para la emisión y almacenamiento electrónico de comprobantes originales que respalden las operaciones de compraventa de cosas muebles, locaciones y prestaciones de servicios, locaciones de cosas y de obras y de las señas o anticipos que congelen precios, efectuadas en el mercado interno.

Quedan comprendidos por el presente régimen los contribuyentes y/o responsables que revisten el carácter de inscriptos en el impuesto al valor agregado, que sean notificados fehacientemente por esta Administración Federal respecto de su inclusión, mediante nota suscripta por el juez administrativo competente.

Por las disposiciones de esta resolución general, quedan sujetos los comprobantes que se detallan a continuación:

- a) Facturas o documentos equivalentes clase "A"
- b) Facturas o documentos equivalentes clase "B"
- c) Notas de Crédito y Notas de Débito clases "A" y "B"

A efectos de confeccionar los comprobantes electrónicos originales deberán solicitar la autorización de emisión vía Internet, accediendo al sitio web de AFIP (www.afip.gob.ar).



Escuela APPYCE inicia sus Carreras Profesionales



Social, o orientación para fortalecer sus competencias laborales.

La certificación de competencias es el reconocimiento, mediante la entrega de un certificado, por parte de los representantes del sector de actividad, en este caso por la Federación Argentina de Trabajadores Pasteleros, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajeros (FATPCHPyA) y la Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Actividades Afines (APPYCE).

Esta posibilidad es **gratuita** y no está sujeta a la culminación de un proceso educativo, ya que permite el reconocimiento de saberes adquiridos en la práctica profesional, garantizando la igualdad de oportunidades.

Para obtener mayor información relativa a la forma específica que adopta la evaluación en cada sector de actividad, se recomienda entrar en contacto con Escuela Profesional de Pizzeros, Empanaderos y Cocineros. Ayacucho 333 Ciudad Autónoma de Buenos Aires, (C1025AAG) Tel.: (011) 4952-0476 / 0537

¿Quiénes se encargan de evaluar las competencias laborales?

La FATPCHPyA y APPYCE que conforman un Organismo Certificador son los encargados de seleccionar los expertos que estarán a cargo de la evaluación y emisión del juicio de valor de las competencias demostradas por los trabajadores.

Estos expertos son Maestros Pizzeros reconocidos por el sector, que han sido formados como evaluadores y han sido registrados en el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social

Para mayor información ingresar a: http://www.trabajo.gob.ar/planesyprogramas/capitacion_calidad.asp

O directamente en APPYCE llamando al 4954-0065 y ESCUELA 4952-0476



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act. Afines
FEBRERO 2010

LAS CLAVES DE UNA CERVEZA BIEN TIRADA



Como es la técnica para servir un chopp perfecto: el lavado de la copa, la proporción ideal de la corona de espuma y la presentación correcta. para lucirse como un experto.

Tirar una caña de cerveza impecable no depende sólo de bajar la palanca de la choppera con precisión. Es un proceso cuyo camino al éxito está plagado de pequeños detalles. Según Andrés González Requena,

gerente de la División Stella Artois de Cervecería Quilmes, **“nunca hay que olvidarse que una buena cerveza se termina de hacer en el vaso”**. Para lograrlo, esa marca entrenó a más de 50 bartenders de establecimientos gastronómicos de Buenos Aires, en lo que ellos denominan “El ritual de la perfección”. Aquí van los requisitos que, según los expertos de la marca, debe cumplir una tirada ideal. Tome nota y haga la prueba la próxima vez que alquile o compre una choppera para su casa:

El primer paso es lavar la copa con detergente sin aroma, enjuagarla con agua y sacudirla para secar. Luego, verificar la transparencia del cristal al trasluz. La cerveza puede ser riquísima, pero ¿quién la quiere tomar en un vaso con manchas de dedos o pelusa de repasador?

¿ Otra condición sine qua non es descartar las primeras gotas de cerveza para que no caigan en la copa. Además, la canilla nunca debe tocar el vaso. **“El resto de cerveza que queda en el conducto de una tirada anterior podría alterar la calidad del producto”**, aclara González Requena.

¿ La posición de la copa es otro factor importante. **Hay que sostener el vaso o la jarra en un ángulo de 45 grados respecto a la canilla.** “Así se obtiene una relación perfecta entre espuma y líquido”, afirma el experto.

¿ Otro detalle es el cierre del grifo, que debe ser hecho con un movimiento rápido, al mismo tiempo que se retira la copa para evitar que ingresen más gotas. No sufra por el chorrillo de cerveza que se desperdicia, vale la pena.

¿ La espuma es, sin duda, un punto clave. No se asuste, pero la gente de Stella Artois sugiere cortarla a cuchillo sin filo (si no tiene, use el de la cocina con



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act. Afines
FEBRERO 2010

OBLIGATORIEDAD DE EXHIBIR CARTELES EN COMERCIOS EVITE MULTAS !!!

Señor Asociado: Ante las existencia de la leyes sancionadas por el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos en lo que respecta a la defensa y protección del consumidor, les informamos que es obligatorio exhibir los carteles que adjuntamos, dentro de su comercio y en proximidad de las cajas registradoras.

SUBSECRETARÍA DE DESARROLLO ECONOMICO
Dirección General de Defensa y Protección al Consumidor

Sr. Consumidor:
Ante cualquier duda o reclamo dirijase a la
Dirección General de Defensa
y Protección al Consumidor

Oficinas descentralizadas
CGPC 1: URUGUAY 740. | CGPC 2: J.E. URIBURU 1022. | CGPC 3: JUNÍN 521523.
CGPC 4 (SUI): SUAREZ 2032. | CGPC 5: SARANDI 1273. | CGPC 6: AV. DÍAZ VÉLEZ 4568.
CGPC 7: AV. RIVADAVIA 2302. | CGPC 8: AVDA. ROCA 5325. | CGPC 9: TIMOTEO GORDILLO 2212.
CGPC 10: SEGLÚ 2125. | CGPC 11: AV. BEIRÓ 4629. | CGPC 12: MILLER 2751.
CGPC 13: AV. CABILDO 3067. | CGPC 14: BERUTI 3325. CGPC 15: AV. CÓRDOBA 5690.

0800-999-2727
www.buenosaires.gov.ar/consumidor
MINISTERIO DE DESARROLLO ECONOMICO

Buenos Aires
Gobierno de la Ciudad

SUBSECRETARÍA DE DESARROLLO ECONOMICO
Dirección General de Defensa y Protección al Consumidor

Sr. Consumidor:
Ante la ausencia de cambio usted
tiene derecho a exigir que la diferencia
se redondee a su favor.

“En todos aquellos casos en los que surgieran del monto total a pagar diferencias menores a cinco (5) centavos y fuera imposible la devolución del vuelto correspondiente, la diferencia será siempre a favor del consumidor.” (Artículo 9° bis, Ley N° 22.802 de Lealtad Comercial, incorporada por Ley N° 25.954 - B.O. N° 30541), Ley 2013 B.O.C.B.A. N° 2493

MINISTERIO DE DESARROLLO ECONOMICO
0800-999-2727 | www.buenosaires.gov.ar/consumidor | Esmeralda 340

Buenos Aires
Gobierno de la Ciudad



Hasta el momento se realizaron más de 100 infracciones: sobre algunos tramos de las avenidas Santa Fe, Córdoba, Callao, Las Heras, Quintana y Del Libertador; y las calles Libertad, Talcahuano, Uruguay, Arenales, Juncal, Vicente López, Uruguay, Montevideo y Paraná, entre otras.

Las multas fueron labradas a nombre de los consorcios de propietarios, tanto de edificios de viviendas como de oficinas y locales, como una vinoteca, bares, un instituto de belleza y restaurantes.

Es la primera vez que se realizan este tipo de operativos: **“El agua arrojada a las veredas genera que haya lugares intransitables y resbaladizos, que pueden provocar accidentes entre los peatones, especialmente en personas de edad avanzada. Tenemos que apelar a la conciencia social y al cambio de hábito para lograr que el espacio público sea un lugar bello y seguro”**, declaró el ministro del área, Diego Santilli.

La ordenanza que puso en marcha los controles es la 34421, dictada en 1978: “Todo artefacto (acondicionador de aire, climatizador de ambientes, etc.) instalado en la fachada principal no podrá producir en su funcionamiento derrame alguno, por lo que en la misma solo se permitirá la colocación de aquellos que posean algún dispositivo que evite el fenómeno de condensación o los elimine”. **La antigua ordenanza fue ratificada en 1999**, cuando se introdujeron cambios en el Código de Edificación y su texto quedó en el apartado sobre “desagües pluviales”.

El valor de las multas es de entre \$ 75 y \$ 500 para viviendas particulares; y de entre \$ 500 y \$ 5.000 para grandes generadores, como locales o empresas. Las infracciones que labran los inspectores de Ambiente y Espacio Público luego se derivan a la UAAFE (Unidad Administrativa de Atención de Faltas Especiales), que depende de la Agencia Gubernamental de Control. Por supuesto, existe también en este tipo de sanciones la posibilidad de apelar.

Desde el Ministerio de Ambiente informaron que los vecinos pueden hacer denuncias, siempre que la descarga se haga hacia las veredas, en el 147.



delicadeza) con un ángulo de 45 grados. Dicen que así se eliminan las grandes burbujas y se acelera la disipación de la corona. También es importante **lograr una espuma de tres centímetros de alto**. Ni más, ni menos. La perfección no acepta medias tintas.

El último detalle es la presentación. Nada de vasos que chorrean espuma. Como si fuera un cáliz, el exterior de la copa debe estar impecable. “Nosotros sugerimos enjuagar el vaso por fuera sumergiendo la mitad en un recipiente con agua, a modo de bautismo final”, dice González Requena. Quien también aconseja servirlo sobre un posavasos. Si se usa una copa, no es mala idea envolver la base con una servilleta.

RESTRICCIONES A LA VENTA Y CONSUMO DE ALCOHOL EN LA CAPITAL



licencia paga.

- Los boliches porteños cerrarán a las 7.
- Los supermercados y almacenes solo podrán comercializar bebidas alcohólicas entre las 8 y las 22.
- Los bares, restaurantes y boliches podrán comercializarlas hasta las 5. Quedando prohibida la venta entre las 5 y las 10 de la mañana.
- El delivery sólo se podrá hacer hasta las 24.
- Para vender bebidas alcohólicas en la ciudad habrá que anotarse en un Registro y obtener una

Estas son algunas de las restricciones a la venta y consumo de alcohol que aprobó la Legislatura en la anteúltima sesión del año 2009 y que entran en vigencia a partir del 11 de febrero de 2010.



SE PROMULGÓ LA LEY CELÍACA: BARES Y RESTAURANTES DEBERÁN OFRECER COMIDAS APTAS

El Gobierno porteño promulgó la ley integral de protección y asistencia al celíaco que, entre otros puntos, indica que deberá promoverse la inclusión de un menú libre de gluten en los comercios gastronómicos.

Febrero de 2010.

El Gobierno porteño puso en marcha la ley 3.373 de "protección integral y asistencia al celíaco" en la Ciudad que fue aprobada por la Legislatura porteña el 3 de diciembre de 2009.



La nueva ley tiene por objeto "el estudio, investigación, prevención, promoción y el tratamiento relacionados con la enfermedad celíaca en el ámbito de la Ciudad". Según se desprende del articulado, el Ministerio de Salud porteño deberá: Publicar un listado de productos libres de gluten actualizado; arbitrar los medios necesarios para promover el conocimiento de la enfermedad así como su detección temprana y realizar un control estadístico del tema, entre otras cuestiones.

Por otra parte, los legisladores ordenan que el Poder Ejecutivo "**promueva en restaurantes, bares y confiterías la inclusión en sus cartillas de al menos, una opción apta para celíacos**".

También se otorgará un subsidio "alimentario mensual" a las personas (tanto menores de edad como mayores) que padezcan la enfermedad.

Para finalizar, se establece al 5 de mayo como "Día de la Condición celiaca". Durante dicha jornada "se deberá poner en conocimiento de la población los datos más relevantes de esta enfermedad, los métodos de diagnóstico y tratamiento y los servicios de atención especializados.

¿Qué es la celiacía?

Según publica el portal www.celiaco.org.ar: "La celiacía es la intolerancia permanente a un conjunto de proteínas denominadas prolaminas, presentes en el trigo, avena, cebada y centeno (TACC) productos derivados de estos cuatro cereales. El único tratamiento es una dieta estricta y de por vida Sin T.A.C.C. El diagnóstico se realiza mediante biopsia intestinal; jamás se debe comenzar una dieta Sin T.A.C.C. sin previa biopsia que la justifique. El celíaco no es un enfermo, es una forma de ser, ya que puede alcanzar los niveles nutricionales que había perdido cumpliendo rigurosamente su dieta Sin T.A.C.C., con ello su total desarrollo neurológico y físico".



MULTAN A COMERCIOS PORTEÑOS POR SACAR LA BASURA UN SÁBADO

(Ciudad de Buenos Aires).- El Gobierno local aplicó multas a una centena de comercios, restaurantes y locales de comida rápida por disponer los residuos en la vía pública un sábado, único día que no hay recolección en la Ciudad.

10/02/10

Palermo (Las Cañitas y Barrio Chino), Congreso, Recoleta, Floresta, Monte Castro, Villa Real fueron los barrios donde los inspectores de la Subsecretaría de Higiene Urbana del Ministerio de Ambiente y Espacio Público labraron la mayor cantidad de actas.



El operativo se puso en marcha para detectar incumplimiento a la normativa que establece el retiro de la basura de 20 a 21 todos los días con excepción de los sábados.

"El objetivo no es recaudar sino cambiar los hábitos y tener una Ciudad más limpia. Necesitamos que comerciantes y vecinos comprendan que es en beneficio propio", apelando "a la conciencia social y al cambio de hábito, porque es una de las pocas ciudades del mundo donde la basura se recoge seis veces a la semana".

MULTAS POR EL AGUA QUE TIRAN LOS AIRES ACONDICIONADOS



(Ciudad de Buenos Aires).- El Gobierno porteño labró más de 100 actas a consorcios y locales (entre ellos bares y restaurantes) que no tenían un dispositivo obligatorio que evite mojar las veredas. Dicen que las dañan y se hacen resbaladizas para la gente.



Sorpresivamente, el Gobierno porteño salió a la calle a hacer cumplir una vieja ordenanza municipal, dictada hace 32 años. Sin aviso previo, ni a locales, consorcistas o administradores de edificios, el Ministerio de Ambiente y Espacio Público comenzó a labrar multas a los vecinos cuyos equipos de aire

acondicionado derraman agua en las veredas.