

Por cuarto año consecutivo APPYCE, junto al Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, brindará en su Escuela cursos gratuitos de Capacitación Profesional.

La oferta es muy amplia, los horarios de cursada pueden ser de 9 a 12 hs., 13 a 16 hs. ó 17 a 20 hs. La frecuencia es de 3, 2 ó 1 clase por semana, dependiendo del curso y teniendo todos ellos una duración de 7 semanas.

Uniformes, insumos y apuntes serán entregados sin cargo.

Puede cursarse:

- **ELABORACIÓN DE PIZZAS CLASICAS**
- **ELABORACIÓN DE EMPANADAS Y TARTAS CLÁSICAS**
- **ELABORACIÓN DE PASTAS Y SALSAS**
- **HIGIENE Y SEGURIDAD LABORAL**
- **PLANIFICACION, GESTION Y DESARROLLO DE EMPRENDIMIEN-
TOS DE CASAS DE PIZZAS Y EMPANADAS**
- **TÉCNICAS DE VENTA PARA SALÓN DE PIZZERÍAS Y CASAS DE
EMPANADAS** (Personal de salón, camareros)
- **ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y CATERING**

Para inscribirse deben hacerlo personalmente, y con su número de CUIL, sin excepción, a partir del 11 de abril, de 10 a 18 hs. en nuestra Escuela, Ayacucho 333, C.A.B.A.

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

ENERO - FEBRERO - MARZO 2011



CERTIFICACIONES LABORALES

CONTENIDO

4to. Campeonato de la Pizza y la Empanada	Pág. 2
Aceites Vegetales Usados AFIP	Pág. 5 Pág. 7
Días Feriados para el 2011	Pág. 8
Curso de Manipulación de alimentos	Pág. 9
Certificaciones Laborales	Pág. 10
Escuela APPYCE y el Ministerio de Trabajo	Pág. 11

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!!

Los trabajadores que se están desempeñando en las categorías de Maestro Pizzero y Ayudante hasta la fecha no poseen certificado alguno que avale sus conocimientos.

Acompáñenos en la posibilidad de suplir esta injusta carencia.

Estimado Socio:

En concordancia con el Convenio firmado con la Federación de Trabajadores Pizzeros Confiteros y Afines (FATPCHPyA) y el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social (Protocolo VIII), APPYCE ya está realizando las primeras Certificaciones Laborales.

Todo aquel personal que trabaje en las categorías de Maestro Pizzero y Ayudante en las pizzerías del gremio puede ya ser evaluado y obtener así un certificado que acredite su desempeño satisfactorio. Debe acercarse a nuestra Escuela Profesional y obtendrá allí el asesoramiento adecuado. También pueden participar trabajadores/as desocupados que acrediten haberse desempeñado como AYUDANTE o MAESTRO PIZZERO/A.

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

El proceso de evaluación consta de una entrevista previa con el Profesor evaluador y la instancia de trabajo, que puede ser en el lugar donde se desempeña el postulante o el Centro Evaluador, que es nuestra Escuela.

Sea protagonista de este reconocimiento para los trabajadores del sector, que redundará en beneficio de su propio negocio.

Para mayor información se recomienda entrar en contacto con la Escuela Profesional de Pizzeros Empanaderos y Cocineros, Ayacucho 333 Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Tel.: (011)4952-0476/0537
escuela@appyce.com.ar



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act. Afines
ENERO-FEBRERO-MARZO 2011

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN ESCUELA APPYCE

En respuesta a las exigencias del artículo 21 del Código Alimentario Argentino, se capacitará a manipuladores de alimentos, quienes serán registrados para ser habilitados como tales y desarrollar las tareas ante las autoridades sanitarias del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y el Ministerio de Salud de la provincia de Buenos Aires.

Puntos relevantes a tratar en el 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.

COSTOS

- Asociados: \$ 50
- Ligado a la actividad: \$ 100
- Público en general: \$ 150

Inicia: lunes 9 de mayo de 2011

Duración: 3 clases

Carga Horaria: 3 1/2 horas por semana

Requisitos previos: *Fotocopia de DNI y de la constancia de CUIL. Deben ser entregados en la Escuela APPYCE con un plazo máximo a las 48 hs. hábiles previas a comenzar el curso.*

BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act. Afines
ENERO-FEBRERO-MARZO 2011



INVITAMOS A participar del



Tendrá lugar en Buenos Aires, en la FITHEP 2011 a desarrollarse en el Centro Costa Salguero, los días 16 y 17 de junio de 2011.

PUEDEN PARTICIPAR:

Los Socios de APPYCE (Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Actividades Afines) con una antigüedad mínima de 6 meses al 1º de junio de 2011.- Deben ser aportantes al Sindicato de Trabajadores Pasteleros Pizzeros, con una antigüedad mínima de 6 meses al 1º de junio de 2011.-

PRESELECCION:

Los inscriptos participarán de una preselección donde recibirán las diferentes instrucciones relativas al desarrollo del concurso. Todos los participantes podrán disponer de un ayudante.

Los interesados en participar deben completar la siguiente solicitud de inscripción:



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act. Afines
ENERO-FEBRERO-MARZO 2011

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

Marzo 2011
Sres. APPYCE:

Solicito la inscripción para el 4º. Campeonato de la Pizza y la Empanada a realizarse en Buenos Aires, entre el 16 y 17 de junio de 2011, a cuyo fin proporciono los siguientes datos:

Nombres y apellidos completos del participante:

Fecha de nacimiento.....
Nacionalidad.....
Domicilio particular.....
Localidad.....
Teléfono particular.....
Teléfono Celular.....

Especialidad en la que se inscribe: Empanadero Pizzero.....
(marcar lo que corresponda)

Datos del Empleador:

Razón Social.....
Nº de Asociado.....
Nombre de fantasía del negocio.....
Domicilio.....
Localidad.....
Teléfono.....
Email.....



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act. Afines
ENERO-FEBRERO-MARZO 2011

DIAS FERIADOS PARA EL AÑO 2011

- 1º de enero - Año Nuevo (sábado)
- 7 Y 8 de marzo - Carnaval (lunes y martes)
- 24 de marzo - Día Nacional de la Memoria por la Verdad y la Justicia (jueves). Además se sumaría el viernes 25 de marzo por ser puente (FERIADO PUENTE TURÍSTICO). (Ley Nº 26.085)
- 2 de abril - Día del Veterano y de los Caídos en la Guerra de Malvinas (sábado) (Ley Nº 26.110)
- 22 de abril - Viernes Santo
- 1º de mayo - Día del Trabajador (domingo)
- 25 de mayo - Primer Gobierno Patrio (miércoles)
- 20 de junio - Día de la Bandera. Paso a la Inmortalidad del General Manuel Belgrano (lunes)
- 9 de julio - Día de la Independencia (sábado)
- 8 de diciembre - Inmaculada Concepción de María (jueves). Además se sumaría el viernes 9 de diciembre por ser puente (Feriado Puente Turístico).
- 25 de diciembre - Navidad (domingo)

Feridos regidos por la Ley Nº 21.329, excepto el 8 de Diciembre, incorporado por la Ley Nº 24.445.

FERIADOS TRANSFERIBLES:

- 17 de agosto - Paso a la Inmortalidad del General José de San Martín (se mueve al lunes 15 de agosto)
- 12 de octubre - Día del Respeto a la Diversidad Cultural (se mueve al lunes 10 de Octubre)
- 20 de noviembre - Día de la Soberanía Nacional (se traslada al 28 de noviembre)

Estos Feriados se rigen por el Decreto 1584 y 1585/2010.



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act.Afines
ENERO-FEBRERO-MARZO 2011

AFIP

La Corte Suprema le quitó a la AFIP el poder de embargar las cuentas de deudores.

La Corte Suprema declaró inconstitucional la ley que le permite a la administración federal de ingresos públicos (AFIP) realizar embargos sobre los bienes de deudores, sin autorización judicial previa. Ayer el máximo tribunal consideró que esa facultad del ente recaudador es una inadmisibles delegación de funciones propias de los jueces, quienes son los que pueden dictar embargos y otras medidas cautelares sobre bienes de personas, por lo que –agrego- la norma objetada violenta el principio constitucional de división de poderes.



Hasta ahora la AFIP solo debía notificar a la justicia (y al BCRA) al realizar un embargo. Pero en adelante deberá contar con el aval escrito de un magistrado. Sin embargo, cabe aclarar que la decisión de la Corte no tiene efecto retroactivo

sobre los embargos ya dictados por el organismo recaudador, aclaración que realizó el tribunal basándose en la necesidad de “evitar cualquier interpretación que lleve a obstruir o paralizar la adecuada y expedita percepción de la renta pública”.

Desde la AFIP aseguraron que van a acatar el fallo de la corte y que buscarán implementar un sistema que de todas formas permita agilizar el proceso con la justicia y que ésta se expida antes de realizar un embargo.

Según el fallo de la corte, la capacidad de la AFIP de embargar directamente a los deudores sin previo aviso a la justicia “no solo violenta el principio constitucional de división de poderes, sino que además desconoce los mas elementales fundamentos del principio de tutela judicial efectiva y de la defensa en juicio”, fijados en la constitución nacional.

De otro modo, la Agencia de Recaudación de Buenos Aires (ARBA) continuará aplicando embargos a deudores de impuestos, porque considera que el fallo de la corte cuestiona solo la ley nacional.



BOLETÍN INFORMATIVO DE APPYCE

Asociación Propietarios de Pizzerías, Casas de Empanadas y Act.Afines
ENERO-FEBRERO-MARZO 2011 APPYCE

IMPORTANTE: Deberá completar una solicitud igual con los datos del ayudante.

Todos los participantes recibirán **certificados de participación.**

Los finalistas **certificados de finalistas.**

Los ganadores Copa y premio en efectivo.

1º, 2º y 3º premio medallas y certificados.

Para mayor información, rogamos comunicarse con:

APPYCE

Sarmiento 1983 de lunes a viernes de 9 a 18 hs.

Tel. 4954-0065

BECAS PARA LAS CARRERAS PROFESIONALES

Recuerde que para acceder a las Becas de Carreras Profesionales que destina Escuela APPYCE para sus socios debe tener la cuota mensual abonada y no poseer deudas. Ante cualquier duda de cómo hacer para acceder a ellas, no dude en ponerse en contacto con la Escuela APPYCE a los teléfonos 4952-0476 / 0537 o vía mail a escuela@appyce.com.ar

ACEITES VEGETALES USADOS (AVUs)

¿Qué son los AVUs?

Se entiende por Aceites Vegetales Usados (AVUs) a los provenientes, en forma continua o discontinua, de todo establecimiento que genere, produzca, suministre, fabrique y/o venda aceites comestibles que han sufrido un tratamiento térmico de desnaturalización en su utilización, cambiando así las características fisicoquímicas del producto de origen.

Por los cambios sufridos en su composición, los Aceites Vegetales Usados no pueden ser reutilizados para consumo humano dado que no se adecuan a lo que establece el Código Alimentario Argentino. Dentro del alcance de esta definición se incluyen los aceites hidrogenados, las grasas animales puras o mezcladas utilizadas para fritura y los residuos que estos generen.

Los AVUs deben ser desechados de manera apropiada para evitar la contaminación hídrica, la afectación del suelo y los conductos subterráneos de la Ciudad. Asimismo, la gestión y reciclaje de este tipo de residuos permite su reutilización en productos como biocombustibles, jabones y perfumes.

¿Qué es el REGOTAVU?

Con estas siglas se denomina al Registro de Generadores, Operadores y Transportistas de Aceites Vegetales Usados.

En él deben inscribirse las personas físicas o jurídicas que tengan por objeto realizar las tareas de generación, recolección, manipulación, almacenamiento y transporte, y finalmente tratamiento y disposición final de Aceites Vegetales Usados.

La Agencia tiene como principal objetivo el de coordinar la unión entre los generadores (principalmente hoteles y restaurantes) los operadores y las empresas dedicadas al tratamiento y disposición final.

Mediante un convenio de cooperación científica y tecnológica, el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) colaborará en todo el proceso para la gestión de los aceites y certificar que la tecnología utilizada para el tratamiento de los AVUs sea ambientalmente responsable.

¿Cómo se gestiona la inscripción en el Registro?

REQUISITOS GENERADOR AVUS (Ley 3.166 - Decreto 239/2010)

Mediante declaración jurada presentada en una carpeta cartulina, todos los Generadores de AVU's deberán informar ante la Dirección General de Evaluación Técnica de la Agencia de Protección Ambiental los siguientes requisitos:

1. Nombre completo o razón social, CUIT y CODIGO POSTAL.
2. Domicilio real (calle y número; teléfono).
3. Domicilio legal en Capital Federal (calle y número; teléfono).
4. Nombre y apellido del director/gerente responsable del local.
5. Nombre y apellido del representante legal del local.
6. Adjuntar copia de la plancheta de habilitación municipal, certificada por escribano público o presentar original con una copia del mismo.
7. Cantidad estimada de los Aceites Vegetales Usados generados mensual y anualmente.
8. Lugar y forma de almacenamiento (descripción de la operatoria interna de manejo de residuos).
9. Modalidad de transporte y firma contratada para tal fin (nombre o razón social del transportista; teléfono; N° de inscripción en el Registro).
10. Frecuencia de retiro.
11. Operador contratado por el transportista (nombre o razón social; teléfono; N° de inscripción en el Registro).
12. Duplicados de los manifiestos (recibos) correspondientes a los retiros de aceite efectuados por el Transportista a la fecha de solicitud de inscripción en el Registro.
13. Para el timbrado: Facturación total año 2009 o último balance aprobado y firmado por contador y presidente ó apoderado ó socio gerente.
14. En el caso de una empresa 1 copia certificada ante escribano público del estatuto social y 1 copia certificada ante escribano público del apoderado de la empresa. En su defecto presentar los originales con sus respectivas copias simples.
15. Al contar con más de un local: presentar una carpeta de 1 local con todo lo pedido desde el punto 1 al 14. Por otro lado, presentar una carpeta por cada local generador "restante". Cada una deberá tener solo lo requerido desde el punto 1 al 13. Éstas, en su declaración jurada indicarán que el estatuto y el poder figuran en la primera carpeta presentada, especificando el número y fecha en la cual ingresó.

Lugar y Horario de Atención

Dirección General de Evaluación Técnica - Agencia de Protección Ambiental

Dirección: Moreno 1379 2do piso - Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Fecha y Horario de consulta: Lunes, Martes y Jueves de 10:00 hs a 15:00 hs.

Teléfono de contacto: 4124-7900 int. 129 - 130 Dirección General