



BIEN NUESTRO

Publicación de distribución gratuita del Instituto Nacional de la Yerba Mate / 2019 - Nro 31 - Posadas, Misiones



Mate en cápsulas, experiencias únicas

Las cápsulas de yerba mate fueron presentadas en La Rural de Palermo y premiadas con aplausos. El nuevo formato del producto es un desarrollo innovador del INYM para seducir a nuevos consumidores.



SUMARIO

4 Cápsulas

El desarrollo del producto yerba mate en cápsulas fue muy bien recibido y se suma al helado, a la producción gourmet y abre el camino de la innovación para llegar a mercados de todo el mundo.

9 Yerba mate en Anuga

En la principal feria del mundo, que se realiza en Colonia, Alemania, la yerba mate ocupó un lugar destacado, obtuvo buenos resultados en la difusión y fue muy bien recibida.

12 El INYM y el INTA en acciones conjuntas para los productores

14 Más de 10 programas del INYM mejoran la actividad

Se trata de acciones orientadas a todo el sector, desde la cosecha hasta la molinería.



EDITORIAL

IR POR MÁS

Innovar es crecer, y crecer no sólo en el plano económico, sino también, y especialmente, en el plano de superación como sector. Por eso nos ocupamos de impulsar yerba mate con agregado de valor. El mate más allá del mate, potenciando la versatilidad del producto y sus excelentes propiedades. La yerba mate tiene siglos de historia con una característica inalterable a lo largo de todos los tiempos: nos hace bien cualquiera sea el lugar y la forma de consumo.

El Instituto Nacional de la Yerba Mate viene apoyando las investigaciones y estudios científicos para evidenciar las propiedades funcionales del producto y establecer nuevas herramientas para lograr una producción con más calidad, eficiencia y sustentabilidad. Es el camino que empezamos recorrer para llevar la infusión nacional y sumar consumidores en distintas partes del mundo, una decisión que ya empieza a dar sus frutos.

Los resultados son alentadores y nos incentivan a ir por más. En esta oportunidad, hemos protagonizado la primera Jornada de Innovación en Yerba Mate, en la ciudad de Posadas, una iniciativa para visibilizar, una vez más, que la yerba no tiene techo, que tenemos que pensar en nuevo y ver de qué manera adaptamos y respondemos la demanda de los consumidores, tan diversos como lugares en el mundo.

Hemos desarrollado la Yerba Mate en Cápsulas, una experiencia inédita, que conjuga sabor y versatilidad en un formato que puede ser consumido en ocasiones y lugares donde el mate tradicional hoy no puede llegar por distintos motivos.

La ronda matera se sigue ampliando con mejoras en la producción primaria y en las industrias, con la comunidad científica, con nuevos actores, con creatividad, con nuevos productos y emprendedores. Un privilegio ser parte y poder decirles que el mate nos sale cada día mejor.

Ingeniero Alberto Re
Presidente del INYM

Directorio INYM:

Alberto Re (Presidente, Gob. de la Nación); Esteban Fridlmeier (titular del Gob. de Corrientes); Ricardo Maciel y Marta Cunha (titular y suplente, Gob. de Misiones); Ernesto Pawluk, Hector Biale, Jorge Haddad, Nelson Dalcolmo, Federico Layh y Clotilde Manon Gessner (titulares y suplentes de Producción); Héctor Dingler, Gerardo Vallejos, Denis Bochert y Danis Koch (titulares y suplentes de Cooperativas); Ramón Segovia y Rubén Alvez (titular y suplente de Trabajadores Rurales); Sergio Delapierre y Ramiro López (titular y suplente de Secaderos); Claudio Anselmo, Rubén Henrikson, Guillermo Rousillon y Marcelo Szychowski (titulares y suplentes de Industria).



El pte. Alberto RE explicó que el INYM viene trabajando para generar nuevas oportunidades en el mercado mundial de infusiones.

Experiencias de sabor apretando un botón

La yerba mate no tiene techo. Su propia historia lo demuestra: desde sus orígenes, hace siglos, hasta hoy, se mantiene vigente y sigue sumando consumidores en las más diversas formas y momentos.

Conservando sus virtudes como producto natural y con excelentes propiedades para la salud, va ocupando espacios impensados, como la posibilidad de disfrutarla en cápsulas. Sí, así como tomamos un café expreso con sólo apretar el botón de una máquina en casa, ahora también podemos hacerlo con un “mate expreso” y con distintos sabores. Las cápsulas de yerba mate son un desarrollo impulsado por el INYM con el objetivo de fomentar la innovación orientada al producto en el sector yerbatero, uno de los caminos más prometedores que tiene la yerba mate para ampliar sus horizontes de consumo en Argentina y en el mundo.

La iniciativa se presentó en sociedad en el mes de julio en el stand que el INYM montó para la Expoganadera 2019, que se realizó en La Rural, en Palermo, Buenos Aires, y fue recibida con sorpresa y aplausos.

“Venimos trabajando la idea de las cápsulas hace bastante tiempo. En la feria *Matear 2018* (en Buenos Aires, en noviembre) durante una charla con productores, comenzó a tomar forma el proyecto a raíz de unos contactos que habían mantenido durante una misión comercial organizada por el INYM. Inmediatamente

pusimos manos a la obra para hacer realidad esta idea que consideramos viable porque permite adaptar la yerba mate al paladar de consumidores de otros países y de argentinos que quieran probarla en este formato”, contó el Ing. Agr. **Alberto Re**, presidente del INYM. “Así que fueron meses de ensayos con distintas molindas y mezclas hasta lograr sabores originales que luego podrán ser reproducidos por cualquier consumidor en el mundo con sólo apretar un botón”, agregó.

“El desafío que nos pusimos al trabajar con las cápsulas, fue lograr un producto de valor agregado que nos permitiera diseñar experiencias únicas basadas en el mate. Si bien en su interior hay una mezcla precisa de yerba mate y otros ingredientes, este formato nos permite combinar en una taza, sabores, sensaciones y experiencias que tienen que ver con el mate, y que podrán ser consumidas en ocasiones y lugares donde el mate tradicional hoy no puede llegar por distintos motivos”, señaló **Carlos Coppoli**, subgerente de Marketing del INYM. “Al momento de elegir estos sabores y experiencias, buscamos probar que las cápsulas son muy versátiles y que pueden abarcar lo más tradicional de la Argentina o combinar el mate con otras culturas”, agregó.

Para este desarrollo inicial, se diseñaron, además de la yerba mate tradicional, tres sabores bien diferenciados. El primero es el blend más característico y consumido de la Argentina, las hierbas serranas, una experiencia que nos remonta a lo silvestre y a las hierbas. El



Carlos Coppoli, Subgerente de Marketing del INYM resaltó el valor agregado y la versatilidad de las cápsulas.

segundo es un blend de yerba mate con frutos rojos, un sabor muy familiar en los paladares de todo el mundo. El tercero, mucho más exótico e inspirado en la India es el Chai, una mezcla de yerba mate con jengibre, pimienta, canela, clavo de olor y cardamomo.

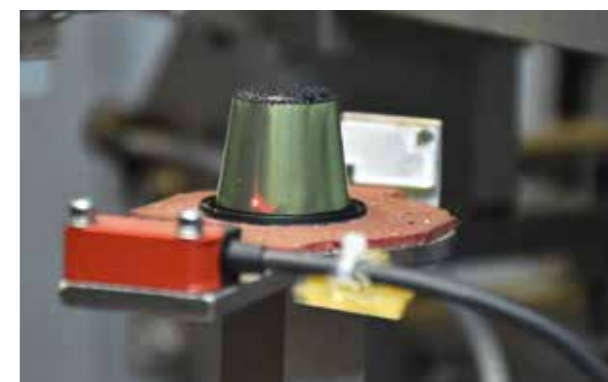
NÚMEROS QUE HABLAN

El INYM viene trabajando con distintas variables para generar nuevas oportunidades para la yerba mate en el mercado mundial de infusiones, y los datos estadísticos respaldan ese camino: en 2018 el consumo de yerba mate alcanzó su récord histórico. Las exportaciones crecieron en un 38,6% y las ventas en el mercado interno totalizaron 261,9 millones de kilos respecto al año 2017.

La tendencia positiva se mantuvo en el primer semestre de 2019, totalizando un consumo interno de 158,38 millones de kilos para los primeros siete meses del año y evidenciando crecimiento interanual de 5,8 millones de kilos entre enero - julio de 2019 respecto al mismo periodo del año pasado.

En pocas palabras, hay más Yerba Mate Argentina dentro y fuera del país.

En el exterior, durante 2018 se evidenció una importante recuperación de los embarques a Siria (principal destino de la Yerba Mate Argentina en el extranjero), la consolidación de Chile (segundo destino) y una creciente presencia en comunidades de materos distribuidas fundamentalmente en los Estados Unidos y Europa. En estos lugares, el INYM destina recursos a estudios de mercados y a trabajar con influencers para seducir a quienes eligen infusiones naturales y con propiedades benéficas para la salud, como la yerba mate.



Combina sabores, sensación y experiencia única.



Las cápsulas se ofrecen en cuatro sabores bien diferenciados.



Leonardo Paredes de Moringa Fidel, Jimena Blasco de Mate Co y Alex Tavano de Arkyn presentaron sus variantes con innovación.



Eduardo Kastika, investigador referente en innovación.



El packaging innovador suma calidad y permite la conservación



CBSé lleva 40 años mezclando yerba mate con hierbas

INNOVACIÓN, hablemos del tema

El 5 de septiembre pasado, el INYM organizó la primera Jornada de Innovación en Yerba Mate orientada al producto. EL evento contó con la presencia de referentes del sector yerbatero, del arco académico y político, y se constituyó como un punto de partida en la forma de ver y pensar a futuro el tema de innovación.

“Tenemos que pensar distinto, pensar en introducir novedades con el fin de mejorar el producto y agregar valor”, dijo Alberto Re, presidente del Instituto, fomentando la innovación en el sector yerbatero como una herramienta viable y rentable.

“Esto tiene que ver con adaptarse y responder a las exigencias de los mercados, de los consumidores, e implica nuevos productos, creatividad y mejoras en las industrias. Implica también afianzar el contacto con la comunidad científica, algo en lo que ya venimos trabajando desde el INYM pero que hay que profundizar y en lo que nos tenemos que involucrar todos”, señaló Alberto Re. “Es parte del progreso, de la evolución y siempre tiene un objetivo común que es brindar una mejora en la sociedad, con la mirada puesta en el futuro”, agregó.

La jornada, que tuvo la apertura y bienvenida a cargo del

presidente del INYM, Alberto Re, continuó con una breve charla introductoria del INYM, seguida por el relato en primera persona de diversos casos de éxito y emprendimientos relacionados a la innovación en yerba mate, y un cierre a toda orquesta con una disertación de **Eduardo Kastika**, referente nacional en temas de innovación.

“Por qué innovar?”, comenzó preguntándose Carlos Coppoli, subgerente de Marketing del INYM en la charla introductoria, e invitó a la audiencia a pensar en conjunto una respuesta. En un diagnóstico y análisis de cómo se estructura la venta y consumo actual de la yerba mate que producimos, se evidenció tanto la importancia del mate cebado tradicional en la estructura del sector, como la de encontrar nuevas formas y ocasiones de consumo para la yerba mate como complemento y forma de agregar valor a la cadena. Entonces la respuesta fue: “Porque funciona, porque es rentable y sostenible”, concluyó, mientras se trazaba un paralelo con casos de innovación exitosos aplicados en el eslabón productivo de la cadena. “Nosotros hoy no vamos a contarles casos de innovación, a continuación lo van a hacer personas como ustedes que han montado

exitosas empresas y emprendimientos en base a yerba mate”, finalizó dando paso a las exposiciones en primera persona de los oradores invitados.

PIONERA EN REUNIR LO BUENO

Durante la Jornada de Innovación, **Sol Orquera**, gerente general de yerbatera **CBSé**, repasó brevemente los 40 años de la empresa que “nació mezclando la yerba mate con las mejores hierbas, creció siempre innovando, buscando superar lo ya logrado y teniendo presente que el consumidor siempre se renueva”.

CBSé comenzó sus actividades en el año 1978 en Córdoba, cuando **Florentino Leopoldo Orquera**, junto a su esposa **María Amelia Elizagaray**, decidieron incorporar a la yerba mate hierbas serranas del tipo dulces y digestivas, introduciendo en el mercado la primera yerba mate compuesta.

Ratificando la importancia de la innovación, **Marcela Pretel**, responsable de Marketing de la empresa, destacó que “si hay algo que el consumidor de **CBSé** tiene a diferencia de otros, es la capacidad de entender que el producto además de ser rico, posee innovación, que es un alimento y aporta beneficios a la salud (antioxidantes, acompaña una dieta y llenarte de energía)”, y en esa línea celebró porque “el consumo de yerba mate en el exterior está en crecimiento y, sobre todo, el consumidor es cada vez más permeable a probar sabores como los que producimos en la categoría yerba mate compuestas y saborizadas, donde somos líderes”.

SANO Y NATURAL AL CIENTO POR CIENTO

Leonardo Paredes y **Andrés Paredes** compartieron la experiencia de unir la yerba mate, el árbol por excelencia de la Selva Paranaense, con la moringa, conocida como la planta de la vida. “**Moringa Fidel** es un súper alimento; juntamos los dos productos naturales con sus vitaminas y minerales. Es ideal como complemento para una buena salud”, contaron sus impulsores, oriundos de Eldorado.

TAMBIÉN LOS ENVASES

► La calidad del producto es una condición fundamental a la hora de comercializarlo, y ese es el eje de trabajo de **Envasando**, de Leandro N. Alem. **Mario Martínez**, integrante de esa firma, repasó los cambios desde fines de la década del 80 hasta la actualidad, “pasando de un envase con una lámina a envases con dos, tres y hasta cuatro láminas y con film metalizado, lo que le confiere mayor protección al producto; antes el consumidor guardaba la yerba en un frasco de vidrio para que no sea afectada por la humedad, y hoy no necesita hacerlo”.

MATE HELADO

► “La yerba mate en el helado puede tener una escalada mundial, por sus cualidades benéficas para la salud y porque en esta forma rompe barreras que al tradicional mate le cuesta”, manifestó Alex Tavano, de helados **Arkyn**. Ofrece helados de yerba mate con frutos del bosque, limón, naranja y chocolate con ají picante (pensado para el mercado mexicano). Actualmente tiene un local en Palermo Soho, en la ciudad de Buenos Aires, y proyecta abrir una sucursal, el próximo año, en Marbella, España. Proyecta fabricar helados con antioxidantes.

“Aprendimos que secando correctamente, con una temperatura gradual, se pueden mantener mucho más los nutrientes de la yerba mate y desarrollamos saquitos de mate, con mucho contenido vegetal, con alto aporte de nutrientes y minimizando el sabor amargo, y esas mismas hojas se utilizan para hacer polvo que se puede utilizar como suplemento nutricional en licuados, jugos, batidos y otras preparaciones gastro-nómicas, y en cápsulas que ingeridas en la dieta diaria suman vitamina C, calcio y magnesio”, contaron.

La producción de **Moringa Fidel** se hace respetando y cuidando los ciclos de la naturaleza. “Así como le pedimos a la tierra que nos de buenos productos, también hay que cuidarla para que se logre un ciclo sustentable; somos orgánicos y biodinámicos, y estamos en proceso de certificación”, expresaron Leonardo Paredes y Andrés Paredes.

SINGULAR

Reinventaron el mate como infusión gourmet, esto es, yerba mate con combinaciones novedosas (el Mate Chai, Tres Mentas, Red Love o Lemon Detox) y formatos y presentaciones singulares. Eso es **Mate & Co**, una iniciativa que nació en una ronda de amigos, de los cuales **Jimena Blasco** formó parte y hoy lidera el emprendimiento.



Intercambio e información para ampliar el mercado es vital



Se habilitó un Patio Matero con el trailer del INYM en Masticar

“Nos dimos cuenta de que la yerba mate estaba muy poco desarrollada y quisimos crear una experiencia distinta. Buscamos romper con el esquema tradicional del mate, llegar a un lugar más gourmet, y para eso incorporamos innovación en la molienda, en las mezclas y en el packaging, o sea ofrecer de manera distinta y experimentar de manera distinta la yerba mate”, contó la joven durante la Jornada de Innovación.

El consumidor de productos gourmet, observó, “es súper exigente, por suerte tenemos calidad en yerba mate, y esta modalidad puede convivir tranquilamente con el resto de los consumidores de yerba mate”.

El motor de esta iniciativa es la pasión. “No es nada exagerado cuando decimos amamos la yerba mate; nos encanta lo que aporta, lo que es y lo significa para los argentinos, es algo apasionante en términos de cultura y en términos de marketing”, acotó.

Durante la Jornada de Innovación se hizo referencia además a la bebida con yerba mate que desarrolla la firma *Pindó* que será parte del escenario de innovación en Anuga, Alemania, una de las ferias de alimentos más importantes del mundo; y se presentaron los caramelos de yerba mate, con **Adrián Kotik**, su impulsor, quien explicó que el objetivo de esta innovación es el público más joven y deportista.

MATEAR Y EMPRENDIMIENTOS YERBATEROS EN MASTICAR

► Agroecológica, artesanal, saludable desde la chacra hasta el mate. La Yerba Mate Argentina se presentó de esta manera en la feria Masticar, en Buenos Aires. El INYM estuvo en el lugar promocionando MATEAR 2019 y respaldando la presencia de establecimientos yerbateros que llevaron sus productos.

Del 15 al 18 de agosto, el trailer de Yerba Mate Argentina habilitó un patio matero para acercar información sobre MATEAR 2019, que este año se hará con diversas actividades y novedades los días 29 y 30 de noviembre y 1 de diciembre próximos en La Rural de Palermo.

ARTESANAL DESDE LA PLANTA HASTA EL MATE

La *Yerba Mate Dulce Beso* se distingue por su “sabor suave con un toque a leña por el proceso de secado”. Así lo explica **Jorge Butiuk**, impulsor del emprendimiento familiar: “Todo el trabajo, desde la planta hasta llegar al mate, es familiar y artesanal. Nuestro producto está clasificado como yerba de campo”. Por el modo de elaboración, “es antiácida, o sea es recomendada para personas que tienen problemas de acidez”.

GOURMET, ORGÁNICA Y CERTIFICADA!

La empresa Kraus SA lanzó un nuevo producto: *Yerba Mate Kraus Orgánica Gourmet*. “Está pensada para los que aprecian la calidad en todos sus aspectos, incluyendo aroma, sabor y presentación, que en este caso se realiza en un estuche similar a los empaques de los mejores vinos y champagnes de la Argentina”, contó **Milton Kraus**, al tiempo que dijo que “así como el vino es la Bebida Nacional y el Mate es la Infusión Nacional, quisimos unir lo mejor de estos mundos como placeres de Argentina”.

AGROECOLÓGICA

La yerba *Titrayju* es “más que un producto saludable, es un producto que refleja el trabajo de las familias agrícolas, el precio justo para cada trabajador, y el cuidado de la naturaleza”, destacó **Juan Carlos Domínguez**, gerente de comercialización de la Cooperativa Río Paraná. “Mantener calidad y sabor es fundamental”, agregó. “Hacemos secansa barbacuá, y el alimento es cien por ciento agroecológico, no contiene saborizantes, colorantes, ni aromatizantes, todo esto para mantener el sabor tradicional”, explicó.



Diez productores yerbateros tuvieron su stand en la feria alemana Anuga, y el Inym montó un Mate Bar para degustaciones.

El mate argentino tiene su lugar en el mundo

Como nunca antes, la Yerba Mate Argentina se hizo notar en la mayor feria de alimentos del mundo, en Anuga, que se realizó en la ciudad de Colonia, Alemania, del 5 al 9 de octubre pasado. Este año el INYM montó un pabellón en el boulevard de la feria, organizó la presencia de diez empresas yerbateras, asignando un stand a cada una, y puso en funcionamiento un Mate Bar, donde se hicieron degustaciones de mate en diferentes formas dándole visibilidad a la versatilidad y al valor agregado.

“Por segundo año consecutivo tenemos nuestro pabellón para hablarle al mundo de yerba mate”, explicó **Carlos Coppoli**, subgerente de Marketing y Comunicación del INYM. “Mostramos distintas maneras de prepararla y consumirla. Nos inspiramos en el mate cebado, que es lo que lo hace famoso porque tiene una mística que no tiene otro alimento, y si bien se hicieron degustaciones con el tradicional mate, nos enfocamos en tratar de sorprender y ofrecer el producto en tazas, en copas, en vasos, en un licuado o en una comida, adaptado a otras culturas y costumbres”, agregó.

La Yerba Mate Argentina está dando pasos muy importantes. Además de registrarse un aumento en las exportaciones, se posiciona cada vez más en el mercado internacional con valor agregado y esto también quedó plasmado en Anuga. Durante la feria, el INYM promocionó su innovador desarrollo de yerba mate en cápsulas, sumado a la diversidad de usos que tiene el genérico, y las empresas yerbateras acercaron sus productos con nuevas formas de consumo.

“La yerba Mate presenta diversas aplicaciones. Yerba en cápsulas para máquinas, yerba saborizada, bebidas

de yerba mate, son algunas de las presentaciones que está realizando el INYM para conquistar el mundo”, resumió el director del INYM, **Rubén Henrikson**.

Entre las empresas productoras que se presentaron en Anuga estaba *Pindó*, de Puerto Esperanza, que llevó la bebida yerba mate en lata, en botellas y en tetrabrick, que apunta al segmento joven y ávido de bebidas energizantes naturales y de las infusiones frías.

Por su parte y tras destacar el éxito del evento, Ernesto Cordeiro, de *Verdeflor*, recordó que son los mayores “exportadores de yerba mate compuesta con distintos sabores, con demanda en Chile, Bolivia, desde al año pasado Estados Unidos y ahora con experiencias en Europa”.

“Esta es la sexta vez que participamos en Anuga y para nuestra empresa es muy importante”, dijo Milton Kraus, de *Kraus*, que produce y exporta yerba mate orgánica a Alemania, Noruega, España, Reino Unido, Suiza y Estados Unidos.

A *Piporé*, Anuga le permite afianzar su estrategia de venta y posicionamiento en el mercado internacional. “Somos una cooperativa, nuestra estrategia comercial tiene un componente muy fuerte basado en la exportación y como tal, participar en ferias internacionales es uno de los ejes más importantes que tenemos”, indicó **Silvio Leguía**.

Con esta feria logramos “fidelización con clientes que consumen nuestro producto en Alemania, Inglaterra, España, Francia y otros países, como Polonia con un gran crecimiento en los últimos 10 años, y el mercado de China en crecimiento”, destacó **Gaspar Torlaschi**, de *Playadito*.



Capacitación e investigación estén en marcha para combatir la enfermedad producida por hongos que provoca grandes pérdidas.

El Mal de la Tela, primeros pasos del Comité Sanitario

Está en marcha el Comité Técnico Sanitario para la Yerba Mate, una iniciativa inédita en el sector orientada a atender todo lo relacionado a la salud de las plantas, y que tiene como prioridad la detección temprana y erradicación del Mal de la Tela, el problema más acuciante actualmente.

El Comité está integrado por representantes del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria de la Nación (Senasa), la Universidad Nacional de Misiones (UNAM), y los Ministerios de Ecología y del Agro de Misiones. Es coordinado por el director de ésta última institución, Ing. **Octavio Ingaramo**. Como primera actividad, se concretaron dos jornadas de capacitación, una en Eldorado y otra en Santo Pipó. En ambos lugares, más de 50 profesionales del INTA, de la Facultad de Ciencias Forestales y de la Escuela Agrotécnica de Eldorado, ambas de la UNAM, y becarios del Instituto de la Yerba Mate, aprendieron sobre la sintomatología del Mal de la Tela y sobre el uso del sistema de vigilancia epidemiológica del SENASA para el mo-

NO A PRODUCTOS QUÍMICOS

► El director del INTA Regional Misiones y coordinador del Comité Técnico Sanitario para la Yerba Mate, Octavio Ingaramo, volvió a recomendar a los productores que no apliquen fungicidas para combatir el Mal de la Tela en sus yerbales. “A la fecha (agosto de 2019) no existe ningún producto autorizado por el SENASA para su aplicación en yerba mate, que pueda controlar esta enfermedad”, remarcó.

nitoreo en plantaciones. Así, durante el mes de julio se realizaron 39 relevamientos en Eldorado, Andresito, Capioví, Capiovisiño, Montecarlo, Caraguatay, Puerto Gisela, Santo Pipó y Corpus, datos que fueron volcados a un mapa que muestra la distribución de la enfermedad y que sirve de base para actuar, junto a otras líneas en marcha, en toda la zona yerbatera (Misiones y norte de Corrientes).

También se han realizado charlas sobre el Mal de la Tela en diferentes chacras de Andresito, San Pedro, El So-



Es importante que el productor vaya anotando todo lo que ve.

berbio y Colonia Unión, con la participación de más de 150 productores.

En tanto se aguardan los resultados de muestras de hojas y ramas afectadas por el Mal de la Tela enviadas por el INYM a cinco laboratorios diferentes del país. Se avanza en la investigación científica “*Detección temprana de los agentes fúngicos causales de la enfermedad apical descendente*”, también financiada por esta entidad.

El Mal de la Tela es una enfermedad causada por hongos que produce secado de hojas, tallos y ramas en plantaciones de yerba mate y provoca graves pérdidas en el rinde de estos cultivos. Una vez que el hongo infectó la planta aparecen ramas secas entre las copas y pueden verse hojas colgando de las ramas por una especie de tela o hilacha fina de color marrón.

MANEJO INTEGRADO, FUNDAMENTAL

La técnica **Delia Dummel** enfatizó en la necesidad de aplicar el manejo integrado de plagas para cuidar las plantaciones de yerba mate en forma eficaz, económica y con el menor impacto posible.

El manejo integrado “implica un conjunto de tareas culturales, biológicas y químicas que se complementan para mantener las plagas /enfermedades a niveles inferiores a las que causan un daño económico al cultivo”, explicó la profesional del INTA Montecarlo. “Una de ellas es la prevención, y para ello se recomiendan manejo de planta, poda, aireación, fertilización y monitoreo, o sea recorrer la zona, ver cómo está el lote, ver si las prácticas culturales que aplicamos tienen efecto y en el caso de que se detecte alguna enfermedad, solicitar asesoramiento técnico sobre poda sanitaria o uso de algún controlador biológico, un bioinsumo, un producto que sea inocuo”, detalló.

Señaló que “las principales enfermedades que estamos teniendo en yerba mate son la defoliación o caída de hoja, y el Mal de la Tela; las dos impactan en el rendi-



CONCIENTIZACIÓN

► Desde que se conoció la presencia del Mal de la Tela, tanto el INYM como el INTA vienen trabajando en una campaña donde se informa sobre los síntomas de la enfermedad y se advierte que hasta tanto se determine el causal de la misma, la única medida posible para combatirla es la destrucción total de las hojas y tallos afectados y la limpieza integral de las herramientas utilizadas. De ahí la importancia de reiterar que se recomienda prestar atención ante los siguientes síntomas: caída de hojas, pudrición de raíces y coloración blanca en tallos y hojas, y en caso de observarse estas características, realizar las siguientes acciones: cortar las ramas afectadas unos 10-15 centímetros por debajo del síntoma; retirar fuera del yerbal y eliminar el material afectado (incluso las bolsas utilizadas); evitar mover el suelo afectado, y desinfectar las tijeras y serruchos con alcohol o lavandina para no dispersar el hongo de una planta a la otra. Se trata de un hongo de muy difícil control, y en ese contexto las recomendaciones de observación y destrucción de ramas, hojas y plantas afectadas son la mejor alternativa hasta el momento para disminuir su incidencia.

miento y la diferencia que hay entre las dos es que en la defoliación se pierde el rendimiento pero la planta sigue intacta, y en el Mal de la Tela, si no es manejado a tiempo, puede morir la planta”.

Sobre los lugares de la zona productora en los que se manifiestan, dijo que “la defoliación está distribuida en casi toda la zona y el Mal de la Tela está más concentrado en la zona norte de Misiones, con algunos focos en localidades del centro”.

Para combatir el Mal de la Tela “hay que entrar en forma continua al lote, hacer un seguimiento, y más si vemos que las condiciones ambientales pueden propiciar la aparición del hongo – por ejemplo lluvia, altas temperaturas y humedad–; una vez que empezamos a localizar ramas afectadas, cortar y cargar en una bolsa, y luego quemar para evitar que se contaminen más plantas, ya que el hongo se pasa de una rama a la otra, o sea pueden pasar de una planta enferma a una sana”.

La técnica indicó que es importante que el productor adquiera el hábito de “anotar todo lo que vaya observando (clima, lluvia caída) y las prácticas (fertilización, cubiertas verdes, tipo de corte) que vaya realizando en su chacra. Lo ideal es tener un seguimiento del lote, recorrer e ir anotando lo que consideramos importante, y si se puede tomar fotos, mejor”. Eso permitirá tomar mejores decisiones para hacer más productivo el yerbal.



Asistencia técnica a pequeños productores



Se acercarán recursos humanos y financieros a agricultores y jóvenes

Asesoramiento integral y personal a los productores para optimizar el rendimiento en las plantaciones de yerba mate es la meta del convenio que firmaron, el viernes 1 de agosto de 2019, el presidente del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), ing. agr. **Alberto Tomás Re**; el titular del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), ing. agr. **Juan Balbín**, y el director ejecutivo de la Fundación ArgenINTA, ing. agr. **Hugo Anfbal García**.

En forma conjunta, las instituciones acordaron asignar recursos humanos y financieros para acercar asesoramiento y capacitación integral a los agricultores y a jóvenes en la zona productora (Misiones y Corrientes) de forma tal que les permita mejorar el rendimiento y el trabajo en los yerbales, lo que abarcará atender desde el suelo hasta técnicas de cosecha; y superar problemas de organización, recursos, acceso a crédito y comercialización del producto.

Para ello, se incorporarán técnicos contratados por el INYM (ingenieros agrónomos de hasta 35 años de edad, con poca experiencia laboral o recién egresados, preferentemente de las carreras de Agronomía de la región), quienes en cada una de las 17 agencias que tiene el INTA, junto a personal de esta institución, tendrán la tarea de formar grupos de 30 a 35 productores para iniciar los trabajos.

ETAPA DE DIAGNÓSTICO

Una vez consolidado el equipo técnico y los grupos de productores con los que se trabajará, el próximo paso será realizar un diagnóstico físico - productivo y ambiental en los predios con yerba mate (incluido análisis físico químico de los suelos) y a partir de esa información, la definición de la asistencia que se propondrá para mejorar la productividad.

La asistencia y la mejora en cada predio desembarcará con la implementación de programas productivos que



Para los que cosechan menos de 60 toneladas de hoja anuales

tienen y tendrán el INYM e INTA, con visitas periódicas de los técnicos, con parcelas demostrativas y/o ensayos con tecnologías mejoradas junto a los equipos de investigación de las instituciones, la implementación de una red de pluviómetros en coordinación con el grupo de clima de la Estación del INTA de Cerro Azul, una red de monitoreo de plagas y enfermedades, acompañamiento para acceder a financiamiento, entre otras acciones.

BENEFICIARIOS

La iniciativa se denomina *Programa de Asistencia Técnica a Pequeños Productores Yerbateros (PATEPY)* y está destinado a quienes no superen una cosecha de 60 toneladas de hoja verde por año, preferentemente aquellos que se encuentren por debajo de la producción media por hectárea, que tengan como actividad principal de renta la producción primaria de la chacra, que utilicen en gran medida mano de obra familiar, bajos ingresos y preferentemente si están vinculados a alguna cooperativa.

Para acceder a este beneficio, el productor deberá estar inscripto en el INYM y haber comercializado hoja verde en alguno de los dos últimos años calendario, conforme surgen de las declaraciones juradas presentadas por los operadores, además de cumplimentar la Declaración Jurada de No Utilización de Mano de Obra Infantil, no tener litigios judiciales en trámite en los que el INYM sea parte y tampoco poseer multas impagas ni convenio de pagos caídos con la institución.

SECADERO CAMINO AL SELLO BPM - IRAM

Un total de 20 secaderos de yerba mate están en proceso de certificar en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), herramienta que financia el INYM con el máximo organismo en la temática, el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM), y como parte de las políticas orientadas a mejorar la calidad del producto alimenticio para posicionarlo cada vez más en el mercado nacional e internacional.

De los 20 secaderos, 9 se encuentran en la etapa final y podrían obtener próximamente el sello de BPM.

Con las BPM “tenemos la certeza de que nuestro producto se obtiene optimizando los procesos de elaboración”, reseñó el ingeniero Alberto Re, presidente del INYM.

En las normas IRAM para yerba mate, que se hicieron específicamente para este producto, “se contempla también la seguridad del personal y la preservación del medio ambiente”, explicó por su parte **Federico Christen**, auditor de IRAM.

Sobre cómo se trabaja con cada establecimiento, indicó que “lo que se hace es trabajar en función de las mejoras que necesitan y en el plazo que se pone cada secadero o molino, se busca alcanzar la certificación; después hay un seguimiento con auditorías que pueden ser cuatrimestrales o semestrales para ver si se mantienen esas condiciones”.

El INYM comenzó a aplicar el programa de BPM hace cuatro años en la zona productora (Misiones y norte de Corrientes). Como resultado, en el año 2018 fueron certificados los primeros 7 secaderos, actualmente hay 20 que están en proceso de certificación (9 en la etapa final) y otros 6 fueron inscriptos en este 2019, todos con la meta de optimizar la elaboración del producto alimenticio y adecuarlo a las exigencias de los mercados.

A partir del presente año, el INYM también pone esta posibilidad a disposición del sector de la molinería. Así, son 9 los molinos, molinos - fraccionadores o fraccionadores de la yerba mate que comenzaron la capacitación en BPM, con auditorías y capacitación de IRAM.

Más seguridad y mejores condiciones de trabajo, ejes en acciones del INYM

Son más de 10 los programas impulsados por el INYM que brindan más seguridad y mejores condiciones de trabajo en la actividad, aspectos contemplados en la jornada que se desarrolló el 23 de julio de 2019 en Posadas, organizada por la Organización Internacional del Trabajo (OIT) y donde la institución yerbatera estuvo presente a través de su presidente, Alberto Re. En la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales de la Universidad Nacional de Misiones se presentó la Jornada de Consulta para la elaboración del 1er Plan de Acción Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo de Adolescentes y Jóvenes (Región NEA), organizado por la OIT, y una de las exposiciones se tituló “*Estudio sobre condiciones de seguridad y salud en el trabajo de los jóvenes en la yerba mate*”.

El presidente del INYM recordó que “esta semana está culminando en San Vicente y Montecarlo la capacitación a once grupos de tareferos (en total son 258 en toda la zona productora) sobre prácticas de cosecha, uso de elementos de protección y medidas preventivas para evitar accidentes laborales, legislación sobre derechos del trabajador y obligaciones del empleador, y las normas que rigen para el trabajo infantil, evitando el empleo de menores de 16 años en cualquier régimen laboral”. Esto, en coordinación con el Renatre e INTA.

“Todas nuestras acciones están enmarcadas en el Plan Estratégico y tienen como común denominador lograr una producción social y económicamente sustentable, y en ese escenario es indispensable generar mejores condiciones para evitar accidentes laborales o deterioro de la salud”, expresó Re, al tiempo que observó que “ello sólo es posible si todos los actores –gobiernos, organizaciones y los mismos trabajadores– accionan en el mismo sentido”.

La tarea educativa formativa se desarrolla desde 2008. “En todo este tiempo promovimos 176 encuentros, con participación de más de 10 mil personas, y lo hacemos de manera sostenida en el tiempo a fin de hacer efectivo los conocimientos y experiencias”, evaluó. Específicamente orientado a los jóvenes, el INYM sostiene desde el 2011 las Becas Estudiando con el Mate, a través de las que este año brinda apoyo económico a 329 alumnos de escuelas secundarias y a 70 universitarios, todos hijos de cosecheros o productores de yerba mate, y que cursan en establecimientos con orientación agropecuaria o carreras afines. De la misma forma, con apoyo del INYM se evidencian mejoras en los yerbales, secaderos y molinos. Mediante el Plan de Mejoramiento de la Cosecha de Yerba Mate la institución entregó, desde 2010 al 2019, un total de 278 guinches y 628 carritos de arrastre de raídos, “marcando un antes y después en el trabajo de los tareferos”, ponderó Re. Y como destacado, cabe citar el Convenio de Corresponsabilidad para el sector yerbatero orientado a asegurar el cumplimiento de las obligaciones que establece el Sistema de la Seguridad Social de la Nación que comenzó a implementarse en mayo de 2015, alcanzando a productores, prestadores de servicio de cosecha y flete y secaderos. Otra iniciativa valiosa es el Programa de Tecnificación del Proceso de Secado.



Tareferos capacitados en cosecha, seguridad y legislación laboral

Con el respaldo del INYM, un total de 258 personas de 11 localidades de la zona productora (Misiones y Corrientes) están capacitados para hacer más productivo y seguro el trabajo de cosecha de yerba mate. Son los trabajadores que participaron de un programa educativo formativo y recibieron certificados que acreditan sus conocimientos y prácticas, además de herramientas y dinero equivalente a días de trabajo que perdieron por esta iniciativa.

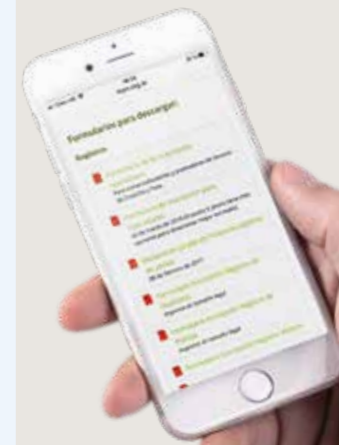
La capacitación a tareferos comenzó en abril con personal del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), Ministerio de Trabajo, RENATRE y la Comisión Provincial para la Erradicación del Trabajo Infantil (COPRETI).

En los encuentros, los trabajadores aprendieron e intercambiaron experiencias sobre técnicas de cosecha para mayor productividad y manejo de herramientas con la finalidad de optimizar la seguridad durante las tareas, y recibieron información sobre derechos y obligaciones del trabajador y del empleador rural (Leyes 25.191 y 26.727), sobre la aplicación del Convenio de Corresponsabilidad Gremial y sobre legislación referida al trabajo infantil, focalizado en la necesidad de excluir a los menores de 16 años de cualquier régimen laboral.

Se capacitó en Jardín América, Tres Capones, San Pedro, Santo Pipó, Colonia Liebig, Gobernador Virasoro, Colonia Unión, Guaraní, Comandante Andresito, San Vicente (hoy) y Montecarlo (el jueves, última clase), y abarcó la entrega de herramientas, la posibilidad de participar del sorteo de una motoguadaña en cada localidad y compensación económica por los días de capacitación.

Octubre y noviembre, meses de reinscripción para operadores

En octubre y noviembre rige la suspensión de cosecha y secanza de yerba mate. Así lo establece la Resolución de 37/2007 del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM). La medida tiene como objetivo proteger y asegurar la brotación de hojas y ramas en cada una de las plantas, teniendo en cuenta que en esos meses se dan las mejores condiciones ambientales para la regeneración del cultivo. Luego, desde el 1 de diciembre, los productores y secaderos pueden comenzar a operar (cosechar y secar) normalmente y sin la necesidad del pedido de autorización previa al INYM, ya que ese requisito fue derogado por la Resolución del Directorio 150/2018. No obstante, durante la “zafriña de verano”, que es como se conocen los trabajos de cosecha y secanza durante los meses de diciembre, enero, febrero y marzo, es importante observar con atención el estado de las plantas, sobre todo de aquellas que aún se encuentran en estado de brotación, ya que un manejo inadecuado puede provocar daños y afectar la posterior cosecha gruesa que inicia en el mes de abril.



NO AL TRABAJO INFANTIL EN TODA LA CADENA DE LA PRODUCCIÓN YERBATERA



Las leyes vigentes **prohíben todo tipo de trabajo infantil** (menores de 16 años) y **regulan el trabajo de adolescentes** (16 a 18 años).

El artículo 148 bis de la ley 26.847 configura como delictivo el aprovechamiento económico del trabajo infantil y **reprime con prisión de 1 a 4 años al que incurriere en estas conductas.**

Estas disposiciones forman parte del Convenio de Corresponsabilidad Gremial (CCG), y todos estamos obligados a cumplirlas.

Por lo tanto es de vuestra responsabilidad y puede ser denunciado penalmente, en caso de permitir el ingreso de menores de edad a sus plantaciones, aún cuando sólo lo hagan para acompañar a sus padres.

Sr. OPERADOR
UD. PUEDE COLABORAR LLAMANDO AL:
MINISTERIO DE TRABAJO
0800 666 4100

***EVITAR EL TRABAJO INFANTIL
ES RESPONSABILIDAD DE TODOS.***

