



BIEN NUESTRO

Publicación de distribución gratuita del Instituto Nacional de la Yerba Mate INYM / Año 2022 Nro 44 Posadas, Misiones

Con apoyo del INYM, herramientas de vanguardia, capacitaciones y becas llegan a los tareferos, productores, secaderos e industrias para mejorar la condiciones de trabajo y la calidad del producto.

**Apuntalar la
producción desde
la tecnología**



SUMARIO

- 4
Nuestra Gestión. En los últimos dos años, el INYM entregó 3.035 herramientas a productores, becas a estudiantes e indumentaria de trabajo a tareferos. Se invirtió más de 154 millones de pesos.
- 8
Nuestras Cooperativas. 10 cooperativas y pequeños establecimientos yerbateros participaron de la feria Caminos y Sabores, en La Rural de Palermo, Buenos Aires.
- 16
Nuestro Suelo. INYM promueve prácticas sustentables para evitar la erosión del suelo.
- 22
Nuestra Planta. Tiempo de rebrote. Durante octubre y noviembre está suspendida la cosecha y secanza de yerba mate
- 23
Nuestro Mate. La bioquímica, docente e investigadora de la UNaM, Ana Thea, resumió los beneficios de consumir mate.
- 24
Nuestro Aniversario. A 20 años de la creación del INYM, se realizaron diversos actos para recordar y homenajear a los protagonistas de esos hechos.
- 27
Nuestra Información. Se inició la etapa de revisión del Plan Estratégico Yerbatero



El Instituto Nacional de la Yerba Mate es un ente de derecho público no estatal con jurisdicción nacional creado por Ley 25.564 con representantes públicos y privados del sector yerbatero.

Rivadavia 1515
Posadas, Misiones, Argentina
+54 0376 4425273

Contacto: comunicacion@yerbamateargentina.org.ar

 @INYMArg
 @inymarg
 @inym.ar

Directorio del INYM

Presidente

Juan José Szychowski

Vicepresidente

Ricardo Maciel

Gobierno de Misiones

Ricardo Maciel

Marta Cunha

Gobierno de Corrientes

Claudio Anselmo

María Herminda Gabur

Tareferos

Ramón Antonio Segovia

Rubén Oscar Alvez

Producción

Jonas Petterson

Claudio Hacklander

Nelson Dalcolmo

Antonio Airton Rodríguez Franca

Fernando Jorge Haddad

Carlos Luis Ortt

Secaderos

Alejandro Lucero

Julio César Gauto

Cooperativas

Denis Alfredo Bochert

Danis Luciano Koch

Gerardo Ramón Vallejos

Isaías Ángel César Villalva

Industria

Germán Horrisberger

Joaquín Comas

Gerardo Daniel López

Guillermo Rousillion





» EDITORIAL

Herramientas y tecnología, beneficios integrales

Facilitar el acceso a herramientas de trabajo y a tecnología es para nosotros una acción que nos llena de satisfacción. Más allá de lo que representa en el esquema de trabajo en cada uno de los yerbales, en cada uno de los secaderos, cooperativas e industrias, entendemos que es una de las mejores formas para acercar nuestro respaldo a quienes diariamente dan continuidad a la actividad más importante -por su historia, por su presente y por su futuro- de esta región, la yerba mate.

Poner en marcha los programas de herramientas, capacitación y becas es una medida que merece ser destacada no sólo porque muchos de los operadores no podrían contar con estos elementos de otra manera, sino también porque su incorporación a los distintos eslabones yerbateros es sinónimo de mejores condiciones de trabajo, y mayor productividad.

Por caso, vale recordar que son escenarios muy distintos una cosecha con o sin carritos de arrastre y guinches de carga de raídos que evitan la actividad física extrema en el traslado y la carga de la hoja verde; con o sin serruchos y tijeras electrónicas que permiten extraer la materia prima sin lastimar las plantas asegurando su pronta recuperación; con o sin la adecuada indumentaria para la tarea; con o sin capacitación sobre nuevas técnicas de poda y formación de la plantas; con o sin motosierras y motoguadañas para cuidar las plantas y el suelo; con o sin playas móviles, pulsadores de bolsa, zarandas y balanzas digitales, quemadores de chip, mata cerámica o tubo zapecador de acero inoxidable que dan cuenta de un paulatino proceso de mo-

dernización en el secado; o escenarios con o sin Buenas Prácticas de Manufactura en la industria, resguardando la calidad para cuidar y sumar consumidores, entre otros programas que el INYM tiene disponible para todo el sector.

Otro aspecto importante es que parte de las herramientas son construidas por emprendedores locales, y que todos los proveedores, de aquellos implementos que no tienen origen aquí, están radicados en la zona productora. Ambos aspectos son condiciones que exigimos para ser parte de los programas del INYM porque consideramos que de esta manera contribuimos a la dinamización de la economía local.

Es decir, la vigencia de los programas de herramientas, becas y capacitación tienen un alcance integral: propician mejores condiciones de trabajo para los productores, para los tareferos, para los obreros en los secaderos y molinos, mejoran la productividad y garantizan la calidad del producto, dando cumplimiento al Plan Estratégico para el Sector Yerbatero y jerarquizando a la actividad en su conjunto.

» **JUAN JOSÉ SZYCHOWSKI**
Presidente del INYM

» NUESTRA GESTIÓN

Más de 3 mil herramientas a productores y secaderos para mejorar la productividad



• Programas del INYM en acción. Se busca con esto mejorar la productividad en chacras y secaderos.

En los últimos dos años, el INYM lleva entregadas 3.035 herramientas a productores y secaderos, 1.300 becas a estudiantes secundarios y universitarios y 1.826 equipos de indumentaria de trabajo a tareferos, por un monto superior a 154 millones de pesos.

“El objetivo se está cumpliendo y eso nos llena de satisfacción”, dijo **Juan José Szychowski**, presidente del INYM, al evaluar la implementación de los programas que facilitan el acceso a tecnología y herramientas que mejoran las condiciones de trabajo y brindan eficiencia en el sector yerbatero.

“La prioridad es que los productores, los trabajadores del sector, puedan contar con lo que necesitan para mejorar la productividad, y para eso buscamos otorgar eficiencia y transparencia en la gestión”, destacó Szychowski. “Pero además trabajamos únicamente con proveedores de la zona y de esta manera, el dinero invertido queda aquí, en la tierra de la yerba mate”, agregó.

El INYM facilita el acceso a herramientas absorbiendo gran parte del costo de las mis-

“ La prioridad es que los productores, los trabajadores del sector, puedan contar con lo que necesitan para mejorar la productividad, y para eso buscamos otorgar eficiencia y transparencia en la gestión”.

Juan José Szychowski, presidente del INYM

mas. Los interesados pueden conocer todos los datos y tienen la posibilidad de elegir entre distintos proveedores, con sus respectivos precios, a través de la web institucional.

Las 3.035 herramientas entregadas a productores y secaderos, desde mayo de 2020 hasta julio de 2022, son carritos de arrastre y guinches para cargar raídos; quemadores, playas móviles, pulsador de bolsas, zaranda y balanza digital, jaula para transporte de materia prima, cinta transportadora de bolsas, tijeras electrónicas, motoguadañas, motosierras, manta cerámica, tubo zapecador, balanza pilón trípode, mochila para combate de incendios, hoyadora manual, tanques de agua y motobomba.

Programas para Productores Yerbateros



Programa	Kg. requeridos para acceder	Reconocimiento INYM
Motoguadañas	4.840 a 60.000 kg	50% del total del implemento, con un tope de \$ 46.000
	60.001 a 150.000 kg	20% del total del implemento, con un tope de \$ 46.000
Motosierras	4.840 a 60.000 kg	50% del total del implemento, con un tope de \$ 19.900
	60.001 a 150.000 kg	20% del total del implemento, con un tope de \$ 19.900
Tanques de Agua	4.840 a 60.000 kg	60% del total del implemento, con un tope de \$ 30.000
	60.001 a 150.000 kg	20% del total del implemento, con un tope de \$ 30.000
Motobombas	4.840 a 60.000 kg	60% del total del implemento, con un tope de \$ 24.000
	60.001 a 150.000 kg	20% del total del implemento, con un tope de \$ 24.000
Mochilas para combate de Incendios	4.840 a 60.000 kg	50% del total del implemento, con un tope de \$ 14.300
	60.001 a 150.000 kg	20% del total del implemento, con un tope de \$ 14.300

Requisito para todos los programas: Haber tenido movimientos de hoja verde en alguno de los dos últimos años anteriores a la solicitud.



Montos actualizados para los programas

En julio de 2022, el Directorio del INYM actualizó el monto de reconocimiento en programas de herramientas para la producción y cosecha, y equipamiento para secaderos.

Aquí, el detalle de cada beneficio y los valores que el INYM reconoce en cada uno de ellos:

- Programa de Mejoramiento de la Cosecha: Importe máximo a ser reconocido por el INYM: \$243.000 por cada guinche, y \$7.200 por carrito de arrastre.

- Programa de Tecnificación del Proceso de Secado: Importe máximo reconocido por el INYM: \$439.000.

- Programa de Playas Móviles para Secaderos: Importe máximo reconocido por el INYM: \$699.000.

- Programa de Pulsadores de Bolsa de Yerba Mate Canchada: Importe máximo reconocido por el INYM: \$173.500.

- Programa de Adaptación y Equipamiento de Vehículos para el Transporte de Hoja Verde de Yerba Mate a Granel: Importe máximo a ser reconocido por los implementos para equipos con capacidad entre 2.000 Kg. y 4.000 Kg.: \$157.200; y para equipos con capacidad mayor a 4.000 Kg.: \$224.600.

- Programa de Cintas Transportadoras de Bolsas de Yerba Mate para Secaderos: Importe máximo reconocido: \$404.600.

- Programa de Asistencia para la Adquisición de Tijeras Automáticas para la Cosecha de Yerba Mate: El INYM reconoce un 50 por ciento del valor de la herramienta con un tope de \$148.700.

- Programa de Motoguadañas y Motosierras para trabajos en yerbales (interzafra): El INYM reconoce un 80 por ciento del valor de la herramienta con un tope de \$34.600 en motosierras y \$63.000 en motoguadañas.

- Programa de Motoguadañas para Productores Yerbateros: El INYM reconoce el 50 por ciento del valor con tope de \$ 46.000 para productores con hasta 60.000 kg de hoja verde cosechados por año, y 20 por ciento con tope de \$46.000 para productores con hasta 150.000 kg de hoja verde cosechados por año.

- Programa de Motosierras para Productores Yerbateros: El INYM reconoce el 50 por ciento del valor con tope de \$19.900 para productores con hasta 60.000 kg de hoja verde cosechados por año, y 20 por ciento con tope de \$19.900 para productores con hasta 150.000 kg de hoja verde cosechados por año.

- Trabajo en el yerbal. Con asistencia de herramientas.

- Ayudar al productor. Con herramientas, el trabajo en campo mejora sustancialmente.



- Programa de Optimización de la Energía en Secaderos de Yerba Mate: Importe máximo reconocido: \$94.300.

Programa de Instalación de Tubos Sapeadores en Acero Inoxidable para Secaderos (manta cerámica): Importe máximo reconocido: \$1.400.000.

- Programa Balanza Pílon Electrónica de Gancho y Trípode para el Pesajes de Raídos: El INYM reconoce el 70 por ciento con un tope de \$10.000 para Trípode y el mismo porcentaje con un tope de \$20.000 para Balanza Pílon Electrónica.

- Programa Hoyadora Manual: Importe máximo reconocido: \$50.000.

Programa de Adquisición de Mochila para Combate de Incendios: El INYM reconoce el 50 por ciento del valor con tope de \$14.300 para productores con hasta 60.000 kg de hoja verde cosechados por año, y 20 por ciento con tope de \$14.300 para productores con hasta 150.000 kg de hoja verde cosechados por año.

También continúan vigentes, sin modificarse los montos:

- Programa de Adquisición de Tanques de Agua para Productores Yerbateros: El INYM reconoce el 60 por ciento del valor con tope de \$30.000 para productores con hasta 60.000 kg de hoja verde cosechados por año, y 20 por ciento con tope de \$30.000 para productores con hasta 150.000 kg de hoja verde cosechados por año.

- Programa de Adquisición de Motobombas para Productores Yerbateros: El INYM reconoce el 60 por ciento del valor con tope de \$24.000 para productores con hasta 60.000 kg de hoja verde cosechados por año, y 20 por ciento con tope de \$24.000 para productores con hasta 150.000 kg de hoja verde cosechados por año.



● Carnet. Los productores acceden con esto a la Cobertura de Salud Yerbatera.

Continúa la entrega de carnet sanitario

Un total de 102 productores de Oberá y sus colonias vecinas recibieron el lunes 8 de agosto sus respectivos carnets que les permitirán acceder a la Cobertura de Salud Yerbatera.

La misma acción se desarrolló el 7 de septiembre en 25 de Mayo, donde 143 familias agrícolas fueron beneficiadas.

La entrega de este beneficio se concretó en el Cine Teatro de Oberá y contó con la presencia del vicegobernador de la Provincia, **Carlos Arce**; el intendente **Pablo Hassan**; el presidente del Directorio del INYM, **Juan José Szychowski** y el presidente del IPS, **Lisandro Benmaor**. Por parte del INYM también participaron el vicepresidente, **Ricardo Maciel** y los directores por el Sector Producción, **Marcelo Hacklander** y **Fernando Haddad**. Además, asistió el diputado provincial **Julio Petterson** y otros.

Cabe recordar que con esta entrega ya suman más de 2.352 los productores que pueden recibir atención en los hospitales, sanatorios y clínicas privadas que mantienen convenio con el Instituto de Previsión Social de Misiones (IPS). Las prestaciones son cubiertas con fondos aportados por el INYM y por Rentas Generales de la Provincia; es decir, sin afectar los recursos propios del IPS.

En una primera etapa, el servicio de cobertura de salud alcanzará a unos 4.000 productores que posean hasta 5 hectáreas o produzcan hasta 25.000 kilos de yerba mate por año.

El programa incluye desde la promoción



● En Oberá se hizo entrega de carnets a 102 productores.

» Ya son más de 2.352 los productores que accedieron a la Cobertura de Salud Yerbatera.

» Para cualquier tipo de consulta, los interesados pueden acercarse a la oficina del Seguro Provincial de Salud, ubicada en calle Ayacucho 1530 de la ciudad de Posadas, o bien llamar al teléfono (376) 4448668.

de la salud y la prevención de enfermedades hasta el tratamiento, la rehabilitación y los cuidados paliativos, tanto en hospitales públicos como en institutos privados. Abarca atención de médico de cabecera, atención básica, estudios de rutina, laboratorio, ecografía, radiografías, etc. También prevé atención de alta complejidad que será prestada por los hospitales públicos de autogestión, y que comprende cirugías en general, tomografías computadas y derivaciones, entre otros.

• Yerba mate. Producción que sale de la tierra colorada, al mundo.

Diez cooperativas y pequeñas yerbateras en la “vidriera” más grande del país

De la mano de INYM, diez cooperativas y pequeños establecimientos yerbateros participaron de la feria Caminos y Sabores, que se realizó entre el 7 y 10 de julio en La Rural de Palermo, en la ciudad de Buenos Aires. Se trata de las marcas Yerbal Viejo, Jesper, Flor de Oberá, Grapia Milenaria, Yemará, Flor de Jardín; Fidel, La Obereña, Titrāju y Origen.

“Este año el Directorio del INYM decidió invitar a pequeñas empresas, con menos de 100 mil kilos de producción para brindarles la posibilidad de dar a conocer sus productos y vender en este gran mercado que es Buenos Aires”, destacó la subgerente de Promoción y Desarrollo del INYM, **María Marta Oria**.

El Camino de la Yerba Mate contó con una ubicación privilegiada, en el ingreso a la feria. Así, lo primero que encontraron los visitantes al llegar fue una amplia oferta de yerba mate.

“La verdad que es muy importante para nosotros, que somos productores de una pequeña cooperativa, dar a conocer nuestra

“ La verdad que es muy importante para nosotros, que somos productores de una pequeña cooperativa, dar a conocer nuestra marca; además de compartir y conocer a muchos productores de distintos rubros”.

Carlos Bietchteler, Cooperativa El Colono

marca; además de compartir y conocer a muchos productores de distintos rubros”, afirmó **Carlos Bietchteler**, de la Cooperativa El Colono que elabora la yerba mate Grapia Milenaria.

En ese sentido, el presidente del INYM, **Juan José Szychowski**, señaló que este tipo de acciones promocionales “forman parte del objetivo de fomentar una actividad yerbatera con la mayor cantidad actores posibles, donde cada uno tenga su lugar y la oportunidad para crecer. Hay que recordar – añadió– que las cooperativas y los establecimientos que agrupan a pequeños productores sostienen el arraigo rural; otra de las prioridades de nuestra gestión”.

- Yerba mate Fidel. Llevaron a la feria Caminso y Sabores sus productos elaborados en Eldorado, Misiones.

También sumó su aporte el trailer promocional del INYM, invitando mate cocido a los visitantes y acercando información acerca del proceso productivo de la yerba mate y las propiedades benéficas de la yerba mate en la salud humana.

Entre esos pequeños productores se encuentra la **familia Sand** y su marca Yerbal Viejo que lleva como estandarte un manejo agroecológico del cultivo. “Queremos agradecer de manera especial al INYM por cedernos este espacio que nos permite interactuar con los consumidores y tener una relación más directa con nuestros posibles clientes, dando a conocer la manera en que producimos en nuestra chacra, cuidando el suelo, el agua y los demás recursos naturales”, subrayaron **Selva y Johann Sand**.

Más testimonios

Recorriendo los pasillos donde se imponía el típico aroma de la yerba mate, fue posible recoger el testimonio de los demás emprendedores; todos ellos entusiasmados ante la posibilidad de abrir una puerta hacia el mercado consumidor más grande del país.

● Hernán Martínez Escudero.

Yerba mate Origen:

“Vinimos a fortalecer el vínculo con nuestra yerba Origen y los consumidores; además de ofrecer una degustación de Yará, nuestra bebida de yerba mate, a las más de 100 mil personas que se esperan en esta exposición”.

● Juan Carlos Domínguez. Cooperativa Río Paraná, yerba mate Titrayju:

“Estamos muy contentos de poder promocionar nuestra yerba que tiene como característica su secado en barbacuá, con un sabor muy artesanal, que no se lava y es producida por pequeños productores de Misiones”.

● Irene Boidi. Yerba mate Jesper:

“Vinimos con muchas ganas de encontrarnos y escuchar a nuestros consumidores; contarles de la chacra misionera, del molino.



● Yerba mate Origen



● Yerba mate Yerbal Viejo



● Yerba mate La Obereña



- Yerba mate Flor de Oberá. Relanzando el producto a un mercado prometedor.

Trajimos cinco variedades de nuestro producto, todas agroecológicas y una de ellas con certificación”.

● **Leonardo Paredes. Yerba mate Fidel:**

“Estamos muy contentos porque empezamos a incorporar nuevos productos y en esta feria buscamos difundir lo que hacemos en Fidel Foods, desde Eldorado, Misiones, donde desarrollamos el cultivo orgánico y agroecológico con la idea de insertarnos en los distintos mercados, como el caso de Buenos Aires”.

● **Juan Carlos Czajkowski. Cooperativa de Productores de Jardín América. Yerba mate Flor Jardín:**

“Agradezco al INYM por habernos brindado el espacio para estar acá, dando a conocer el excelente sabor de nuestra yerba y poder contar a los visitantes cómo es el trabajo de nuestros productores”.

● **Carlos Szust. Yemará:**

“Estamos con altas expectativas y ofrecemos una yerba de dos años de estacionamiento natural, de producción agroecológica, de cosecha limitada y exclusiva, orientada al público joven”.

● **Mario Bárbaro. Yerba mate La Obereña:**

“Hace muchos años que participamos de Caminos y Sabores con nuestra línea tradicional y la orgánica. En esta oportunidad las expectativas son grandes debido a que, después de dos años, esta feria se vuelve a abrir al público y acá la gente concurre y participa activamente”.

● **César Domínguez. Cooperativa Agrícola Limitada de Oberá. Yerba Flor de Oberá:**

“Nuestra cooperativa tiene más de 90 años y ahora estamos relanzando esta yerba. Esta feria nos permite ofrecer nuestro producto al público, dando a conocer la marca a pequeños comerciantes y distribuidores, por eso es interesante poder llegar al mercado de Buenos Aires y de todo el país”.



● Yerba mate Yemará



● Yerba mate Grapia Milenaria



● Yerba mate Jesper

“ Los pequeños productores tienen presencia y son fuertes si están organizados y el sistema cooperativo es la mejor herramienta que tienen para salir adelante”.

Ricardo Maciel, vicepresidente del INYM



Progreso, la yerba de la Cooperativa Kilómetro 16

La Cooperativa Agrícola Kilómetro 16, de Oberá, presentó el 5 de agosto de 2022 su flamante marca de yerba mate Progreso. La buena noticia coincidió con el aniversario número 20 del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), la institución cuyos productores cooperativistas ayudaron a crear, precisamente para lograr el crecimiento y fortalecimiento que actualmente están protagonizando.

“Hace dos décadas estuvimos en los tractorazos que se realizaron por la profunda crisis que existía y que desembocaron en la creación del INYM”, recordó **José Enrique “Jose-lo” Koch**, presidente de la Cooperativa. “Hoy presentamos nuestra marca de yerba mate; hoy somos pequeños y medianos productores industrializados”, destacó.

El producto fue presentado en el Mercado Concentrador de Posadas, con la presencia de **Ricardo Maciel**, vicepresidente del INYM. “Es una enorme satisfacción este momento y agradecemos al Mercado y al IFAI la posibilidad que nos da de visibilizar la marca en este espacio”, dijo Maciel. “Es muy gratificante ver el objetivo cumplido: que los productores, con trabajo y organización, puedan incursionar en el negocio de la yerba mate; es decir: no sólo plantan la yerba y venden materia prima sino también la industrializan, tienen su propia marca de yerba envasada”, agregó.

Recordó que “esta semana estuvimos reivindicando al INYM en sus 20 años y estos productores, que fueron parte de los tractorazos, que estuvieron en la ruta y dieron origen al INYM, ahora son parte del negocio yerbatero”, y en ese marco, invitó a los consumidores a adquirir el producto “ya que no sólo estarán llevándose un alimento sano y natural sino también respaldando a la agricultura familiar y a todo el entorno, la historia local y el paisaje rural”.

Maciel ponderó la estructura cooperativa. “Entendemos que los pequeños productores tienen presencia y son fuertes si están organizados y el sistema cooperativo es la mejor herramienta que tienen para salir adelante”, enfatizó.

Los logros, paso a paso

“Jose-lo” Koch, junto a su hermano **César**, su madre **Celsa Yolanda** y su padre **Jaime**, fueron de los primeros colonos en sumarse a las manifestaciones de los años 2001 y 2002. “En esa época estábamos muy mal, no teníamos a quién acudir, salimos a la ruta y tuvimos la suerte de que mucha gente nos acompañó”, recordó sobre los tractorazos. Pasaron 20 años. “Para mí fue un logro espectacular sin el cual hoy no estaríamos en la chacra. Con la puesta en marcha del INYM tenemos un ente

» La presentación de la marca de yerba mate Progreso coincidió con el aniversario número 20 del Instituto Nacional de la Yerba Mate



regulador y muchas cosas fueron mejorando”, agregó.

Luego de las protestas y la puesta en marcha del INYM, Koch y sus vecinos decidieron crear la Cooperativa Agrícola Kilómetro 16. “Fuimos 19 colonos los iniciadores”, recordó. “Todos ubicados en una zona rodeada de grandes empresas, entonces cooperativizarnos nos significó fortalecernos y salir adelante sin ser absorbidos por esas grandes empresas”, agregó. “Empezamos con un terreno de una hectárea, fuimos sumando despacito una oficina, zona de descarga de hoja verde y báscula, entre otras cosas; en el 2017 pudimos habilitar el secadero y hoy presentamos el producto terminado, envasado, acompañados siempre por el Estado, por la Provincia; hoy somos pequeños y medianos productores industrializados”, señaló.

La Cooperativa produce unos dos millones de kilos de yerba mate canchada por año, cuya materia prima proviene de las chacras que tienen los socios y también de otros puntos de Misiones, como Jardín América y la zona de la Ruta Costera. “Una parte de la materia prima se comercializa y la otra parte empezamos a guardar, a tener stock, para consolidar el paso que dimos ahora que es el de la yerba mate envasada, la venta de la marca Progreso”, explicó Koch, al tiempo que agradeció “al Gobierno provincial y a sus dirigentes por el apoyo permanente”.

La nueva marca de yerba mate fue presentada por toda la familia de Joselo Koch: la esposa **Gloria**, la hija **Melani** y el sobrino **Maximiliano**.

● La familia Koch: Maximiliano, Gloria, Joselo y Melani junto al vicepresidente del INYM, Ricardo Maicel

Titrayju, a España

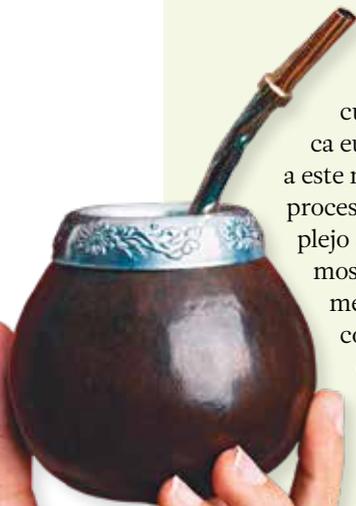
La Cooperativa Río Paraná Limitada, del Movimiento Agrario de Misiones (MAM), inició un proceso de exportación de su yerba mate Titrayju a España, con dos cargamentos destinados a la ciudad de Barcelona.

Mabel Acosta, gerente comercial de la Cooperativa Río Paraná, destacó que se trata de un logro significativo, ya que ampliará el horizonte comercial y potenciará a pequeños emprendedores de yerba mate que optaron por ser parte de Titrayju.

Comentó en ese sentido que se establecieron acuerdos comerciales con clientes vinculados a la comunidad económica europea. Y observó que el ingreso a este mercado estratégico conllevó un proceso administrativo y legal complejo ante la aduana y otros organismos del Estado español. “Esa documentación ya fue completada y se concretó el envío de una primera carga, de paquetes de un kilo; en las próximas semanas se embarcará otro cargamento por un volumen mayor en paquetes de medio kilo, a la misma ciudad”, dijo Acosta en los primeros días de agosto pasado.

Junto con la yerba mate, la cooperativa remitió a los clientes diverso material publicitario y promocional de Titrayju, como cartelería, folletos y fotografías.

“Estamos contentos y seguiremos trabajando con el compro-



- Promoción. Titrayju expuso sus bondades en la feria con el objetivo puesto en España.

miso de siempre, garantizando trabajo digno y precios justos para los tareferos y productores y manteniendo la excelencia de la calidad de nuestra yerba mate: sin agrotóxicos, todo natural y saludable, con secado barbacuá y más de un año de estacionamiento”, manifestó Acosta.

Messi y Suárez, aliados en la promoción

Por su parte, **Juan Carlos Domínguez**, distribuidor de la marca en Buenos Aires, precisó que para septiembre se prevé una tercera venta en bolsas de yerba mate a granel despachada hacia Mallorca, una de las Islas Baleares de España en el Mediterráneo.

Domínguez observó que la demanda de yerba mate en Europa se ha incrementado en los últimos años, gracias a figuras influyentes como los futbolistas Lionel Messi y el uruguayo Luis Alberto Suárez, al igual que el Papa Francisco, quienes con frecuencia se muestran en público tomando mate: “Tenemos varios embajadores allá que nos ayudan a abrir mercados nuevos”, expresó.

“Esta es una muy buena noticia porque significa la entrada de Titrayju, en forma comercial, a la comunidad económica europea. España es la puerta de entrada y este proceso irá creciendo, porque es como una semilla: una vez que llega el cargamento la venta se amplía y el circuito comercial se expande. Y todo lo hacemos a través de la cooperativa”, manifestó.

Mercado

En España la comercialización se producirá por dos vías: de manera directa en almacenes, dietéticas y ferías; y a través de medios virtuales.

En cuanto al perfil de los consumidores de la yerba, estimaron que el producto es adquirido, en un 50 por ciento por argentinos residentes en Europa y la otra mitad por personas nativas de países europeos. Y detallaron que mayormente se consume en la forma tradicional de mate y bombilla, y en menor medida como mate cocido o té.



“ España es la puerta de entrada y este proceso irá creciendo, porque es como una semilla: una vez que llega el cargamento la venta se amplía y el circuito comercial se expande. Y todo lo hacemos a través de la cooperativa”

Juan Carlos Domínguez, distribuidor de la marca Titrayju

Domínguez anticipó que a través del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) se proyecta para 2023 la posibilidad de participar con la yerba Titrayju en la Feria Alimentaria Barcelona y otros eventos de promoción en la comunidad económica europea.

La Cooperativa Río Paraná Limitada, con asiento en Oberá, realiza envíos de la yerba mate Titrayju a todo el país. Mientras que desde el depósito de la entidad, en Ituzaingó, provincia de Buenos Aires, se atiende el mercado de Gran Buenos Aires, Capital Federal y otros puntos de la Argentina.



Soberanía, yerba suave y elaborada por agricultores

Soberanía. Con este nombre, los productores emprendedores de Colonia Itatí, ubicados en Andresito, norte de Misiones, ponen en marcha el más soñado de sus proyectos: una marca propia de yerba mate envasada.

Es el resultado de un trabajo en conjunto que iniciaron hace casi 30 años, cuando decidieron crear la Cooperativa Agropecuaria Colonia Itatí Limitada. “Queremos recordar especialmente a los socios fundadores”, dijo **Norberto Carlos**

Reincheski, quien desde hace 5 años ejerce la presidencia de la entidad.

La Cooperativa cuenta actualmente con 64 socios, produce principalmente yerba canchada y desde el presente mes de agosto se luce con su propia marca. En mayo del año pasado, además, inauguró un centro de acopio y acondicionamiento de granos.

Todo esto en una zona rodeada por los parques provinciales Urugua-í y Foester, lo que le confiere distinción y la impronta de una producción enmarcada por la naturaleza.

“La yerba Soberanía es de estacionamiento natural, de sabor suave”, explicó Reincheski. “Cuidamos mucho esto, que el producto llegue al consumidor, principalmente a los jóvenes, de la mejor manera posible”, agregó.

“Nos sentimos orgullosos; este paquete es el fruto del esfuerzo de la comunidad que

» **La Cooperativa Agropecuaria Colonia Itatí Limitada produce principalmente yerba canchada. Ahora se luce con su propia marca.**



ha enfrentado y superado diversas situaciones adversas”, enfatizó Reincheski. “Hay que dimensionar y poner en valor el esfuerzo que hicieron los socios fundadores, y rescatar los principios y valores del sector agrícola, que son los que nos permiten seguir avanzando aún en tiempos de adversidades”, continuó.

Sobre el desafío de posicionar la nueva marca en el mercado, Reincheski se mostró confiando y fue categórico al afirmar que “tenemos la certeza de que nos irá bien porque ofrecemos un excelente producto y focalizado en el paladar de las nuevas generaciones que se están sumando a la experiencia de tomar mate”.

● Emprendedores del Norte de Misiones. Presentan con orgullo, la marca de yerba Soberanía.



Relanzamiento de la yerba mate Flor de Jardín

• Flor de Jardín apuesta de nuevo a la marca propia. Sergio Leusink en Caminos y Sabores.

“Nuestra cooperativa está conformada por 160 socios, en su gran mayoría pequeños productores y el objetivo de volver al mercado con la marca propia es darle un valor agregado al esfuerzo que realizan en sus chacras”, destacó el presidente de la entidad, **Sergio Leusink**.

En el mes de julio, la cosecha se encuentra a pleno y los socios de la cooperativa reciben un precio de 65 pesos por el kilo de hoja verde puesto en secadero. “Prestamos el servicio de cosecha que tiene un costo de 17 pesos, por lo cual al productor le quedan 48 pesos en planta”, explicó Leusink.

Años atrás, la yerba mate Flor de Jardín estaba presente en las góndolas, pero lentamente se fue retirando del mercado; en parte porque había que modernizar el molino y también porque la cooperativa encontró una buena alternativa en la producción de yerba canchada para terceros.

Con la mejora de precios de la materia prima registrada en las últimas zafras, el Consejo de Administración decidió apostar en el regreso de la marca propia y así brindar a los socios la posibilidad de poder canalizar la producción, con valor agregado.

El presidente de la cooperativa detalló que “se hizo una inversión muy importante, construyendo tres cámaras nuevas para el estacionamiento, un molino nuevo y una envasadora de última tecnología”.

Cartera de productos

La cooperativa es reconocida por sus tradicionales chochitos, picles, mermeladas, dulces y almidón de mandioca de la línea Flor de

“ **Se hizo una inversión muy importante, construyendo tres cámaras nuevas para el estacionamiento, un molino nuevo y una envasadora de última tecnología**”.

Sergio Leusink, presidente de la Cooperativa Flor de Jardín

Jardín y sumará nuevamente la yerba mate a su cartera de productos.

La primera “prueba piloto” se realizó a comienzos de julio en Buenos Aires, en la feria Caminos y Sabores, donde la cooperativa integró el lote de diez yerbateras que participaron a instancias de la invitación formulada por el INYM. “En primer lugar, queremos agradecer al Instituto por la posibilidad que nos dio de participar y realmente nos fue muy bien”, afirmó Iván Revinski, gerente Comercial de la cooperativa, quien anticipó que la meta es llegar con la yerba mate a todos los lugares donde habitualmente ya comercializan los demás productos Flor de Jardín.

“En principio, estamos proponiendo dos blends: una yerba tradicional y otra yerba mate suave, pero esperamos sumar más alternativas en el futuro”, concluyó Revinski.



» NUESTRO SUELO

El suelo cubierto y sistematizado es central para producir en tiempos de cambio climático



El 60 por ciento de los suelos con yerba mate están en proceso de erosión y sin capacidad de almacenar agua. La situación se revierte con prácticas que promueve el INYM.

Un suelo sistematizado y con cubiertas verdes almacena más agua y por más tiempo que uno que no lo está; de la misma forma, cuenta con materia orgánica (que aporta nutrientes) y mitiga las altas temperaturas en verano, el déficit hídrico y el impacto de las intensas lluvias que ocurren cada vez con mayor frecuencia en cualquier mes del año, y por lo tanto, presenta mejores condiciones para una buena producción. Por esa razón, el Servicio de Extensión Yerbatero (SEY) del INYM promueve prácticas como plantar en curvas a nivel, cubrir con pasto y

construir camellones y pozos de decantación en caminos, asociar árboles nativos (como cortinas o dispersos) e incorporar cubiertas verdes en los entre líneas del cultivo.

Este 7 de julio se celebró el Día Internacional de la Conservación del Suelo, en memoria de **Hugh Hammond Bennet**, investigador que fue pionero en la lucha para preservar la fertilidad de los suelos, fecha a la que Argentina adhirió en 1963.

La yerba mate fue el cultivo colonizador en esta región, a principios de 1900, con lo cual son 120 años de historia del uso del suelo.

El relevamiento físico químico realizado el año pasado por el INYM, indica que más del 60 por ciento de los suelos están en condiciones regulares o malas, lo que

implica que han perdido gran parte de su capacidad para infiltrar y almacenar el agua, y, en esas condiciones, al caer, las lluvias torrenciales arrastran los primeros centímetros de

» **Un suelo sistematizado y con cubiertas verdes almacena más agua y por más tiempo que uno que no lo está.**



- Erosión del suelo. Un 60% está en malas condiciones en Misiones.



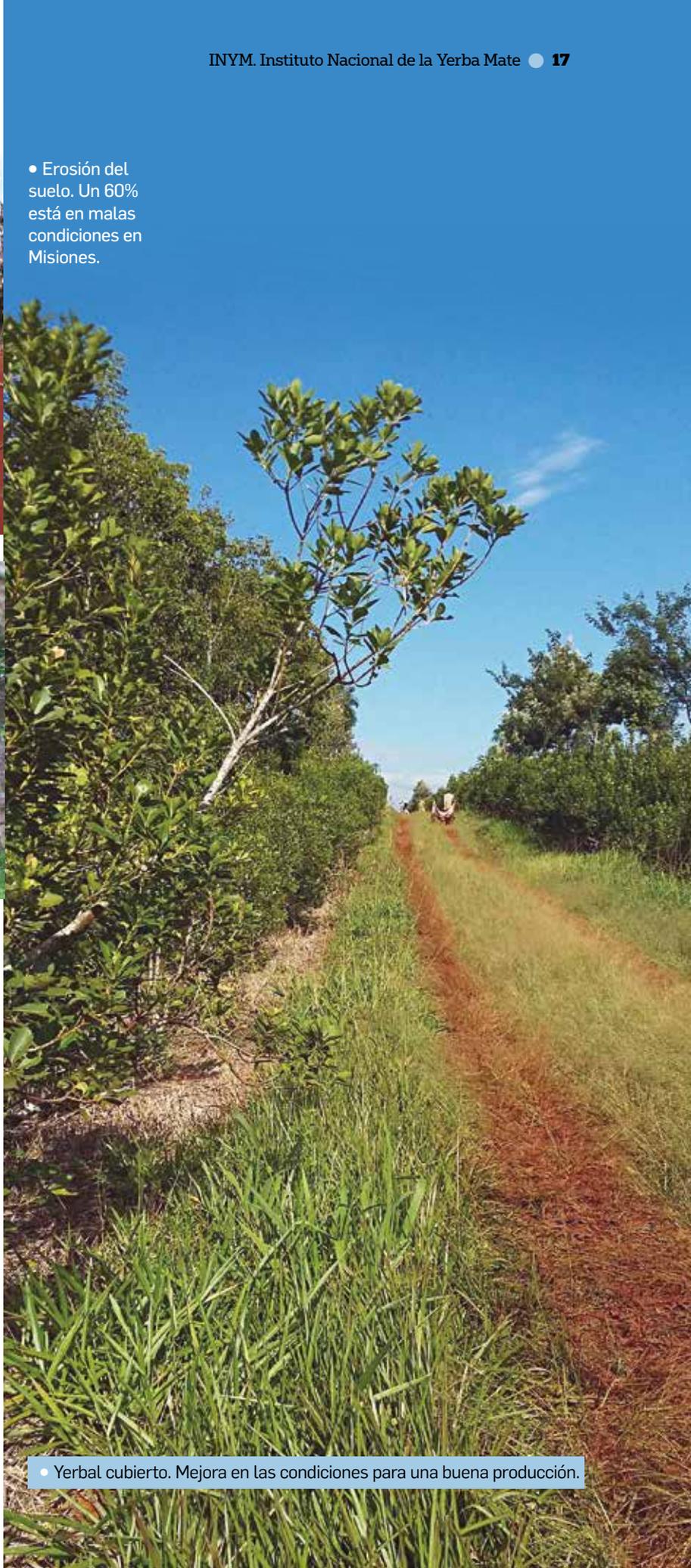
“ La buena noticia es que hay formas de mitigar esos efectos y son las prácticas que desde el INYM venimos recomendando y trabajando con los productores en sus chacras”.

Verónica Scalerandi,
subgerente del área Técnica del INYM

suelo, que son los más fértiles, provocando erosión.

A modo ilustrativo, “es importante tener presente que un centímetro tarda entre 80 y 100 años en formarse, y ese mismo centímetro de tierra se pierde con una lluvia torrencial si no está debidamente sistematizado”, manifestó **Verónica Scalerandi**, subgerente del área Técnica del organismo.

Ese contexto se ve agravado en las condiciones actuales que impone el cambio climático global, con la presencia de eventos extremos como sequías, y repentinas e intensas



- Yerbal cubierto. Mejora en las condiciones para una buena producción.

» CUBIERTAS espontáneas



EL MANEJO DE ESPECIES ESPONTÁNEAS COMO UN ALIADO DEL YERBAL

CUBIERTAS
Las especies herbáceas de las melgas cumplen el rol de protección del suelo con efectos positivos sobre el cultivo de yerba mate

ARVENCES
Son las especies que ejercen un efecto positivo sobre el cultivo, por lo general son anuales. Debemos lograr una diseminación por todo el Yerbal y realizar un manejo integrado de las mismas.

IMPORTANCIA DE LAS CUBIERTAS VERDES

- 01 Protegen al suelo de la erosión e insolación.
- 02 Mejoran la estructura del suelo.
- 03 Disminuyen la población de especies de difícil manejo.
- 04 Promueven la diversidad de microorganismos.
- 05 Regulan la temperatura del suelo.
- 06 Conservan la humedad del suelo.
- 07 Aportan materia orgánica al suelo.
- 08 Actúan como plantas trampa o como repelentes de insectos.

» "Los suelos en condiciones regulares o malas absorben únicamente entre un 30 y 40 % del agua de lluvia".

lluvias en corto tiempo. "La buena noticia es que hay formas de mitigar esos efectos y son las prácticas que desde el INYM venimos recomendando y trabajando con los productores en sus chacras", dijo Scalerandi.

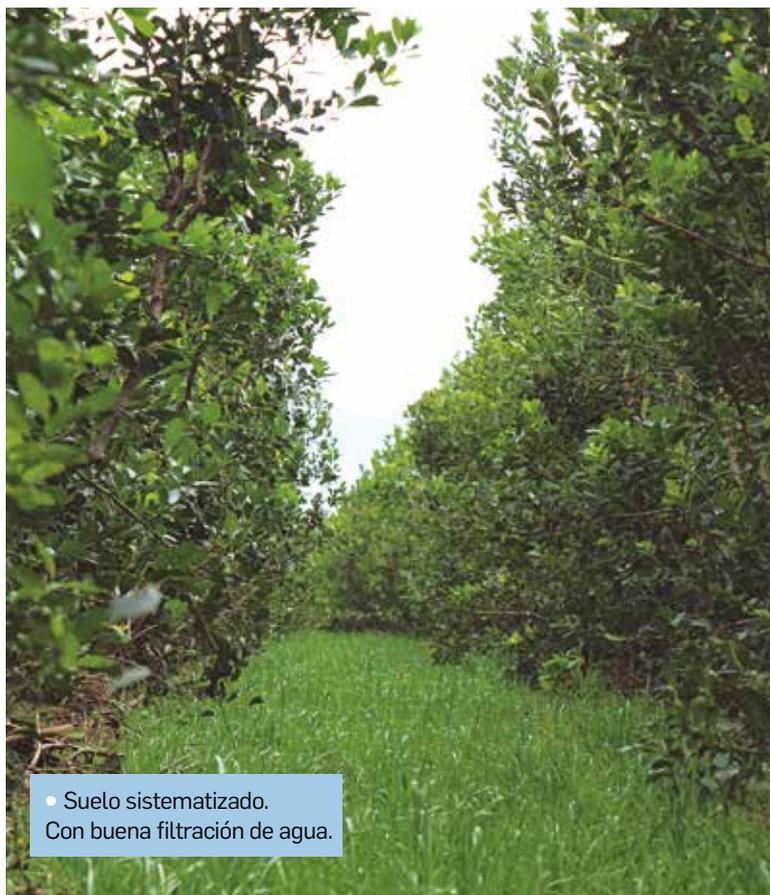
"Lo más importante -continuó- no es cuánto llueve sino cuánta de esa agua se infiltra y almacena en el suelo".

Por ejemplo, señaló que los suelos en condiciones regulares o malas (desnudos, rastreados y / o compactados) absorben únicamente entre un 30 y 40 % del agua de lluvia. "En años con precipitaciones cercanas a 2.000 milímetros, nuestros suelos infiltran entre 600 y 800 milímetros, mientras que en años con sequía, donde las precipitaciones no

alcanzan los 1.500 milímetros, infiltran entre 450 y 600 milímetros", explicó.

En cambio, en suelos cubiertos y sistematizados, "lo más parecido a lo que conocemos como suelo de monte", se infiltra entre un 70 y 80 % del agua de lluvia. "En años con precipitaciones normales, se infiltra y almacena entre 1.400 y 1.600 milímetros y aún en un año donde predomine la sequía, con 1.050 y 1.200 milímetros, nuestros suelos tendrían disponible un 40 % más de agua para los cultivos que en años normales pero con suelos degradados", ilustró.

Scalerandi contó que estos datos fueron corroborados en las chacras visitadas durante el verano pasado. "Hemos observado que en las mismas condiciones de déficit hídrico, entre noviembre de 2021 y febrero de 2022,



una chacra mantuvo la provisión de agua, mientras que otro vecino necesitó abastecerse de un pozo perforado cercano”, ilustró. “La diferencia sustancial está en la capacidad de captación de agua de una y otra micro cuencas. La primera chacra tiene suelos sistematizados, con buena infiltración, totalmente cubiertos y caminos con pozos de decantación que permiten captar toda el agua de las precipitaciones. En la otra, la mayor parte del agua escurre y se pierde, no infiltra y por consiguiente no recarga las vertientes”, agregó.

La yerba mate “es un ser vivo que depende del suelo para anclarse y obtener el agua y los nutrientes”, enfatizó Scalerandi, y para cerrar, reiteró: “Nosotros observamos que un yerbal con buenas condiciones de suelo, con buen desarrollo de raíces, es capaz de aprovechar efectivamente, aún cuando son pocas, las precipitaciones; en cambio, no ocurre lo mismo en yerbales con suelos degradados, donde la mayor parte del agua se pierde por escurrimiento, y la que penetró no siempre está al alcance de las raíces”.

» **“En un año donde predomine la sequía nuestros suelos tendrían disponible un 40 % más de agua para los cultivos que en años normales pero con suelos degradados”**



» Yerba mate y citronela, una alternativa

Siempre dispuesto a aprender e innovar, el joven **Cristian Yeggli** optó por incorporar citronela entre los líneas de sus tres hectáreas de yerba mate, en El Soberbio, como alternativa de cubierta verde para recuperar y cuidar el suelo.

Con esta iniciativa, confía que podrá devolver fertilidad al suelo y al mismo tiempo cuenta con una alternativa productiva, ya que cosecha la citronela para extraer el aceite comercial.

“El yerbal tiene 7 años, con un pequeño cuadro más reciente, y el productor eligió combinar la citronela en esa plantación hace dos años para recuperar el suelo y también para hacer destilado, y luego incorpora como abono lo que queda de hojas de esta planta”, explicó la ingeniera **Gabriela Silva Dico**, del Servicio de Extensión Yerbatero del INYM, quien trabaja junto a Yeggli y otros productores de El Soberbio.

“Iremos observando y evaluando los resultados; en principio, resulta alentador teniendo en cuenta que el suelo está degradado y la citronela aporta mucha materia orgánica”, manifestó.

La citronela es una planta perenne, originaria de Asia, que se destaca por ser resistente a las sequías y a las lluvias intensas. El aceite que se extrae de sus hojas es materia prima para industrias de perfumería, limpieza y farmacia. Junto con el cedrón y otras plantas aromáticas, es un cultivo presente en las chacras de El Soberbio.



• La chacra de Jorge Lizznienz está ubicada en Colonia Arroyo Bonito, a pocos kilómetros de Jardín América

Cubiertas verdes y árboles nativos, para recuperar un suelo con 60 años de uso

Con paciencia y dispuesto a innovar en técnicas agrícolas, **Jorge Lizznienz** está logrando recuperar la fertilidad del suelo con 60 años de uso agrícola y la productividad en su yerbal.

La tarea es acompañada por el INYM y abarca una mirada integral, enfocada en restablecer el equilibrio ambiental para un desarrollo sustentable de la chacra.

La chacra de Jorge Lizznienz está ubicada en Colonia Arroyo Bonito, a pocos kilómetros de la ciudad de Jardín América. Sólo una pequeña parcela de las 12 hectáreas de yerba mate fueron plantadas por su padre, y las demás comenzaron a crecer hace pocos años en tierras donde inicialmente hubo tung, luego mandarina y más tarde eucaliptos.

“Trabajo en la chacra desde joven, primero con mi papá. Es un suelo al que se le exigió mucho, y para recuperarlo estoy trabajando con cubiertas verdes”, contó el productor.

En la superficie ocupada con yerba mate, Lizznienz instaló raygrass, avena negra y nabo forrajero para devolver fertilidad y agua al sue-

» En la superficie ocupada con yerba mate, se puede plantar raygrass, avena negra y nabo forrajero para devolver fertilidad y agua al suelo.

lo. La experiencia, exitosa, fue tomada como ejemplo para una jornada de capacitación que el Servicio de Extensión Yerbatero (SEY) del INYM brindó, el pasado martes 9 de agosto, junto a productores del lugar y a la Fundación Hora de Obrar, que proveyó de mudas de árboles nativos.

“Era muy distinto el manejo de suelo que hacía mi padre: mucha rastra y la degradación estaba a la vista”, recordó. “Con el tiempo uno va aprendiendo cosas nuevas, en cursos, en charlas, los ingenieros te van asesorando. Yo aprendí y volqué otras técnicas. Los resultados se ven en la fuerza y el rinde del producto”, agregó. “Con la sequía fue notable cómo se mantuvo la humedad en las parcelas con cubiertas verdes”, indicó. “Hay que innovar y llevar el registro de lo que uno va haciendo porque eso permite comparar las acciones e identificar dónde hace falta mejorar”, concluyó.

Suelo cuidado

En la chacra, las ingenieras **Mara Schedler** y **Gabriela Silva Dico**, integrantes del SEY, brindaron charlas a los productores sobre cubiertas verdes invernales, y **Romario Dhoman**, de Hora de Obrar, sobre árboles nativos en el yerbal.

“Si implementamos estas dos acciones tenemos un ambiente más ameno y conservamos más tiempo la humedad en el suelo en verano o cuando faltan lluvias”, explicó Schedler, al tiempo que enfatizó que “son muchos los productores que destacan esta cualidad, que tienen cubiertas verdes y árboles en el yerbal y no sufrieron tanto la última sequía”.

- Mara Schedler, del SEY del INYM explica las funciones de las cubiertas verdes.

Lo más importante, dijo, “es tener el suelo cubierto, con el manejo de especies espon-táneas, la capuera, o con especies implanta-das”, y plantar los árboles nativos como cor-tinas para disminuir la fuerza del viento o en los entre líneas, cada 10 o 15 metros, ya que además de posibilitar la infiltración de agua en el suelo y bajar la temperatura, dan frutos para las aves que son controladoras naturales de plagas, como el taladro, y flores para abejas polinizadoras”.

Sobre las especies implantadas en la cha-cra de Lizznienz, la técnica puntualizó que el raygrass “es una gramínea, un pasto, con un gran volumen de desarrollo de raíces su-perficiales y el nabo forajero tiene un sistema de raíz más pivotante”. Entonces, continuó, “podemos ver esto: con raygrass tenemos raíces desarrolladas más superficialmente y con el nabo, una raíz que explora en profun-didad y al descomponerse genera apertura en el suelo”. Ambas “colaboran muy bien en au-mentar la porosidad del suelo para el ingreso del agua y de los gases en el suelo”.

Las especies nombradas son de resiembra natural. “Quiere decir que el productor una vez que realiza la inversión en la compra de semillas para instalar cubiertas por primera vez, si las especies logran florecer y dar fru-tos, se asegura la resiembra natural y todos los años, en invierno, tiene estas cubiertas”.

¿Por qué dice “si las especies logran com-pletar su ciclo”? ¿Qué hay que tener en cuenta para elegir la cubierta a sembrar?, pregunta-mos a Schedler. “La elección de las especies está muy relacionada a las condiciones físico química de los suelos. En suelos que no es-tán con su mejor fertilidad físico química, las especies como raygrass no suelen prosperar exitosamente, es decir no logran culminar su ciclo. Para esos casos recomendamos la avena negra, que sí crece en suelos planchados y después de un tiempo, volcarnos a la compra de raygrass”, contestó.

Además de esos servicios, las cubiertas verdes y los árboles aportan materia orgánica. “Es un trabajo gradual, lleva su tiempo ver los resultados, que incluye disminución de cos-



“Trabajo en la chacra desde joven, primero con mi papá. Es un suelo al que se le exigió mucho, y para recuperarlo estoy trabajando con cubiertas verdes”.

Jorge Lizznienz, productor

tos. Recomendamos trabajar con especies que culminan su ciclo en un año, mueren y devuelven materia orgánica al suelo, y tiene resiembra”, dijo.

Árbol con árbol, mejor

El INYM, junto a la Fundación Hora de Obrar, promue-ve la presencia de árboles nativos en los yerbales.

“Lo que buscamos es instalar ambientes diversificados en los yerbales y con ello muchos beneficios”, manifestó Schedler. “En el verano medí la temperatura de suelo en un yerbal sin manejo de árboles y escasa cobertura y un yerbal con árboles y cobertura, y la diferencia en tempe-ratura de suelo fue de 8 grados”, informó.

Romario Dohmann, de la Fundación, explicó que la or-ganización que representa “tiene una iniciativa que se lla-ma Crece Selva Misionera, que consiste en reforestar con árboles nativos en áreas degradadas, bordes de arroyos, zonas afectadas por incendios y también en el sector pro-ductivo, en este caso a través del INYM fomentando en los productores la incorporación de árboles en los yerbales”.

Se trata de “una estrategia de mitigación de cambio climático y de sensibilización sobre los diversos beneficios que aportan los árboles nativos en el área productiva”.

La Fundación entregó a los productores “plantines de especies frutales, para la biodiversidad, la fauna, aves e in-sectos, abejas y otras que aportan nutrientes al suelo y son de uso maderable en el futuro”.

» NUESTRA PLANTA



• Rebrote. Tiempo de regeneración en hojas y ramas de yerba mate.

Octubre y noviembre, tiempo de rebrote

Durante los meses de octubre y noviembre de cada año está suspendida la cosecha y secanza de yerba mate (Resolución de 37/2007 del INYM), y luego, desde diciembre hasta marzo, las tareas se retoman normalmente aunque con ciertos recaudos porque se trata de un período donde se dan las condiciones ambientales óptimas para la regeneración de hojas y ramas de cada una de las plantas.

Dicho de otra manera, los expertos aconsejan no tocar la planta de yerba mate durante los meses de octubre y noviembre y luego, si la decisión es cosechar, hacerlo de manera cuidadosa de forma tal de conservar los brotes más tiernos.

Para conocer con más profundidad la importancia de estas medidas, se describen a continuación aspectos técnicos de la planta y de la secanza de yerba mate:

● Respecto a la planta:

En condiciones normales de suelo, emite brotación abundante cuando se dan parámetros de temperatura, humedad ambiente y foto luminosidad. Estos tres aspectos se presentan a partir del mes de octubre y continúan hasta el mes de abril aproximadamente, con períodos de mayor o menor intensidad.

Esta etapa genera una actividad de movimiento de savia extraordinaria desde las ráf-

» **Los expertos aconsejan no tocar la planta de yerba mate en octubre y noviembre y luego, si la decisión es cosechar, hacerlo cuidadosamente para conservar los brotes más tiernos.**

ces a los puntos de brotación, tornándose las ramas y hojas tiernas, en tejidos de abundante masa líquida que pueden ser destruidos fácilmente por acción de las altas temperatura de los secaderos.

Daño potencial: la eliminación de estas ramas y hojas tiernas, acarrear un perjuicio a la planta, desde el punto de vista fisiológico, al cortarse abruptamente el ciclo natural de gestación de nuevas hojas y ramas, que repercute en una irregular brotación a futuro y daños irreversibles en la estructura de la planta.

Desde el punto de vista financiero, lo que se extrae en forma incipiente es la futura cosecha de hojas del próximo año.

● Respecto a la yerba mate canchada:

La yerba mate canchada es un producto heterogéneo, compuesto por hojas, palos deshidratados y polvo, el cual debe tener parámetros de color, humedad, aroma y sabor adecuados.

La deshidratación en el secadero de hojas con distintos grados de maduración, provoca la aparición en la yerba canchada de tejidos quemados conocidos como “puntos negros”, que producen un desmejoramiento en la calidad del producto desde el punto de vista del color, sabor y aroma.

Desde el punto de vista financiero, el porcentaje de rendimiento de los secaderos (conversión de verde a seco), disminuye en forma notable al perderse como vapor, gran parte del material verde brotado.

» NUESTRO MATE

“Cuando tomamos mate, tomamos bioactivos”

De esta manera, la bioquímica, docente e investigadora de la UNaM, Ana Thea, resumió los beneficios de consumir el alimento.

“**C**uando tomamos mate, lo que tenemos que saber y tener mucha certeza y convicción es que estamos tomando compuestos bioactivos”, dijo luego de la capacitación titulada La Química del Mate, que brindó a 25 profesionales de la salud, organizado por el Instituto Nacional de la Yerba Mate.

Los compuestos bioactivos “son sustancias muy importantes porque nos ayudan a prevenir la aparición de enfermedades crónicas y degenerativas como cáncer, diabetes, obesidad y enfermedad cardiovascular”, explicó.

¿Cuáles son esos compuestos? “Son el ácido clorogénico y algunos flavonoles, principalmente la rutina, que son los polifenoles de la yerba mate específicamente”, detalló Thea, quien desde el 2010 investiga las propiedades de la yerba mate. Entonces, “cuando tomamos el mate, mate cocido y tereré, estamos incorporando a nuestro cuerpo polifenoles altamente antioxidantes”.

La profesional aclaró que “todos los organismos vegetales aportan polifenoles”. Sin embargo, destacó, “estos compuestos, el ácido clorogénico y la rutina, como principal exponente de los flavonoles, están presentes en alta concentración exclusivamente en la yerba mate”.

Las infusiones de yerba mate aportan aún más beneficios. “Tomar mate, sin el agregado de azúcar, nos ayuda a hidratarnos”, señaló Thea. Pero además, este alimento “prácticamente no tiene sodio, lo cual es muy bueno, ya que hay que recordar que cuando actúa en la prevención de enfermedades crónicas como



las que mencioné, uno tiene que consumir la menor cantidad posible de calorías, adecuando la ingesta energética al requerimiento de cada uno, reduciendo la sal de mesa, las bebidas alcohólicas, evitar fumar, hacer ejercicios y comer muchas frutas y verduras”, enumeró.

“Todo eso colabora en la prevención de enfermedades; es decir, las infusiones preparadas con yerba mate son un hábito saludable que nos ayuda a prevenir enfermedades, pero mantener la buena salud nunca se restringe a un solo alimento o a un solo hábito; abarca todo lo dicho anteriormente”.

La jornada de capacitación “La Química del Mate” se concretó el 12 de agosto pasado en Posadas. Abarcó la composición química de la yerba mate (nutrientes y compuestos bioactivos), propiedades funcionales y la presentación de la Base de Datos de Yerba Mate y Salud.

La Base de Datos Documental Bibliográfica sobre Yerba Mate y Salud, única en el mundo, de amplia funcionalidad, fue creada por el INYM para facilitar el acceso de esta información al sector yerbatero y a todos los interesados. Reúne más de 209 publicaciones clasificadas en tres grandes categorías: “Contenido de Nutrientes y Compuestos Bioactivos”; “Propiedades Biológicas” y “Revisión: Nutrientes, Compuestos Bioactivos y Propiedades Biológicas”; se actualiza anualmente, y está disponible en dos formatos: en papel y en digital.

• Ana Thea.
Bioquímica, docente e investigadora de la UNaM.

» NUESTRO ANIVERSARIO

Reivindicación del INYM y emoción en el acto homenaje por sus 20 años

En la sala de reuniones del INYM, en su sede, en Posadas, y presidido por su actual presidente **Juan José Szychowski**, los dirigentes del sector yerbatero que fueron parte del primer Directorio, a partir del 19 de julio de 2002, se reencontraron el 3 de agosto de 2022 y protagonizaron una sesión en la que recordaron las primeras medidas que tomaron, ponderaron las mejoras que presenta la actividad en su conjunto y plantearon desafíos

que, consideran, deben atenderse, como el mercado consignatario, el resguardo genético de la semilla de *Ilex paraguariensis*, la mecanización y el empleo en la cosecha, la incidencia del cambio climático en la producción, incentivo a la yerba mate ecológica, regulación de plantaciones, cupos de cosecha y expansión de mercado.

"Queremos transmitir nuestro agradecimiento y reconocimiento a quienes, siendo parte del primer Directorio, trabajaron con firmeza, confianza y compromiso logrando poner en valor a la actividad en su conjunto y, particularmente, al producto madre de la tierra colorada, que es la yerba mate", enfatizó Szychowski, cuyas palabras se reflejan en placas recordatorias entregadas a esas mujeres y hombres pioneros en el Directorio.

● **Estuvieron en la sede del INYM:**

Daniel Vicente Notta, quien ejerció como Presidente; **Ricardo Maciel**, representante del Gobierno de Misiones; **Estela Robaina** y Er-

nesto Yacovich, por el Gobierno de Corrientes; **Miguel Sniechowski**, por la Industria; **Hugo Sand**, **Manfredo Seifert**, **Jorge Haddad**, **Marta Jiménez** y **Eduardo Tuzinkiewicz**, por Productores; **Sergio Bazila**, por Secaderos; **Raúl**, hijo de **Carlos Cardozo**, de Trabajadores Rurales; **Juan Dimitrowicz** y **Roberto Buser**, de Cooperativas.

Aquel primer Directorio se completa –entre titulares y suplentes– con **José Domingo Fabio**, del Gobierno de Misiones; **Marcelo Martín**, **Carlos Barros** y **Rubén Nielsen**, de Industria; **Roberto Swier** y **Pedro Angeloni**, de Cooperativas; **Juan Tarasiuk**, de Productores; y **Ernesto Morales** y **Florencio Zena**, por Trabajadores Rurales, todos homenajeados en los discursos, junto a otros nombres de personas que fueron determinantes para la creación del INYM, tanto en las manifestaciones de los tractorazos como en la elaboración y gestión para la sanción y reglamentación de la Ley 25.564.

"No hay otro lugar en el mundo con una actividad tan distributiva como la yerba mate y con una planta tan noble como la nuestra"; "muchos no confiaban en la ley que impulsábamos, y hoy estamos acá, celebrando 20 años de institucionalización del sector yerbatero y con avances notorios en la actividad más importante de esta región" y "tenemos que cuidar al INYM, ponerlo en valor permanentemente", fueron el común denominador en los conceptos expresados por los representantes de los distintos eslabones: trabajadores rurales, productores, secaderos, cooperativas

» En el acto de los 20 años del INYM, los presentes reconocieron a quienes fueron parte del primer Directorio



• El primer Directorio y el presidente actual Juan José Szychowski reunidos para recordar la primera sesión del INYM.

e industria, dando muestra de una cadena unida, fortalecida, en su razón de ser, la yerba mate, nuestro mejor producto.

Al finalizar, Szychowski enumeró a grandes rasgos los últimos pasos que dio la Institución: la capacitación del personal y actualización tecnológica para optimizar los servicios al sector; el Servicio de Extensión Yerbatero con 13 técnicos que

» **En el encuentro fueron entregadas placas recordatorias y de agradecimiento a los pioneros en el Directorio del INYM**

trabajan con los productores para mejorar los yerbales, atendiendo la recuperación del suelo, la disponibilidad de agua, mitigación de altas temperaturas y lluvias torrenciales, plagas y enfermedades, y rendimiento de las cosechas; habilitación de un área específica con profesionales abocados a atender la calidad del producto yerba mate, y acciones para sumar consumidores.

Primeros pasos

» Impulsado por los productores con los tractorazos, el 21 de febrero del 2002 el Congreso de la Nación sancionó la Ley 25.564 de creación del INYM.

La norma fue promulgada el 14 de marzo siguiente y su Decreto Reglamentario N° 1240/02 tuvo lugar tres meses después, tras lo cual el 19 de julio se realizó la primera reunión formal de Directorio del INYM, donde tienen representación todos los eslabones de la cadena yerbatera y los gobiernos nacional y provincial de Misiones y Corrientes. Cuatro días después, el Directorio se reunió en sesión especial para establecer el precio de la materia prima, y por unanimidad, los flamantes integrantes del organismo establecieron en 13,5 centavos el kilo de hoja verde y en 50 centavos el de la canchada para el período de julio – octubre del 2002.



Mario Oscar Maslovski, Osmar Casimiro Tarnoski y Miguel Naffin presentes desde el inicio del INYM.

Reconocimiento a los primeros empleados

En el marco del aniversario número 20, el Directorio del INYM efectuó el 5 de agosto de 2022 un reconocimiento a los empleados que son parte de la Institución desde su génesis. Se trata de **Mario Oscar Maslovski, Osmar Casimiro Tarnoski y Miguel Naffin**.

Naffin se desempeñaba como empleado del Ministerio de Asuntos Agrarios cuando en el 2002 le asignaron la tarea de asistir en lo que fuera necesario durante el proceso de reglamentación de la Ley 25.564 de creación del INYM. La Institución se puso en marcha el 19 de julio de ese año, cuando sesionó por primera vez el flamante Directorio, y a partir de entonces fueron empleadas distintas personas, entre ellos Naffin, asignado al área de Administración, y Maslovski y Tarnoski, quienes desempeñaron el rol de inspectores del Área de Fiscalización, donde permanecen hasta hoy día.

Los tres empleados recibieron una placa recordatoria de manos del presidente del INYM, Juan José Szychowski.

“De esta manera queremos poner en valor sus trayectorias, el compromiso y el servicio

“ **De esta manera queremos poner en valor sus trayectorias, el compromiso y el servicio que brindaron, contribuyendo al fortalecimiento de la institución y de todo el sector yerbatero”**

Juan José Szychowski, presidente del INYM

que brindaron, contribuyendo al fortalecimiento de la institución y de todo el sector yerbatero”, manifestó Szychowski.

El homenaje estuvo direccionado a quienes formaron parte del primer Directorio del INYM. “Queremos transmitir un profundo agradecimiento a todas las mujeres y hombres que hicieron posible el INYM, tanto a quienes estuvieron en las manifestaciones como a quienes después se desempeñaron en los primeros meses de la Institución, haciendo distintas tareas y con muy pocas herramientas. Gracias a esos pasos, hoy contamos con un INYM que trabaja para dar crecimiento y sustentabilidad a todos los eslabones de la cadena yerbatera”, concluyó.

» NUESTRA INFORMACIÓN

Se inició la etapa de revisión del Plan Estratégico Yerbatero

Con representantes de las máximas instituciones vinculadas a la producción y a la yerba mate, se reunió el 20 de julio de 2022, vía zoom, el equipo metodológico para dar inicio a la revisión y actualización del Plan Estratégico Yerbatero 2013 - 2028. Es el primer paso determinar cuánto se avanzó y de qué manera se puede afianzar para lograr sus objetivos.

El Plan tiene como visión “lograr una actividad con la mayor cantidad de actores, competitiva, socialmente responsable, equitativa y ambientalmente sustentable, que ofrezca al mundo productos naturales, genuinos y de calidad”. Se puso en marcha en el 2013. La etapa actual es de revisión de medio tiempo. Comprende la evaluación del contexto interno y externo y del grado de avance de la implementación de los planes operativos en cada uno de los eslabones: Producción de plantines, Producción primaria, Secaderos, y Molinería y mercado.

La reunión fue coordinada por la magister **Ing. Agr. Verónica Scalerandi**, sub gerente del Área Técnica del INYM y contó con la participación del **Ing. Agr. Leonardo Gervasio**, **Ing. Agr. Patricia Parra** y **SOC. Lucero Glorio**, del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación; **Nelson Dalcolmo**, director por la Producción en el INYM; **Helmuth Kummritz**, del Ministerio del Agro y la Producción de Misiones; la C. P. **Rosana Biale** y **Facundo José Yatchesen**, del Ministerio de Producción de Corrientes; **Beatriz Sánchez** y **Francisco Rodríguez**, del INTA; y **María Inés Quiroga** y **Anahí Tamara Rauh**, de la UNAM.



Más colegios se suman al Mate en la Escuela

Desde agosto, El Mate en la Escuela se extiende a otros cuatro establecimientos de educación secundaria.

El programa que pone el acento en el valor pedagógico de la Infusión Nacional y de la actividad yerbatera, ahora también está presente en los Bachilleratos Orientado Provincial N 32 de Azara y N 7 de Dos de Mayo, en la Escuela Normal Mariano Moreno de Apóstoles y en el Centro Educativo Polimodal N 8 de Oberá.

Hasta finalizar el ciclo lectivo 2022, el INYM y el Ministerio de Educación de Misiones, a través de la Subsecretaría de Educación, brindarán talleres, como parte de la currícula educativa, sobre la historia y actualidad de la actividad, biología de la planta de yerba mate, beneficios del alimento sano y natural para la salud, cultura, entre otros aspectos, y estarán acercando a alumnos de los últimos años de esos establecimientos equipos de mate, yerba mate y dispenser de agua caliente.

El Mate en la Escuela se puso en marcha este año.

Zamba ya cuenta con dos computadoras

El INYM donó dos computadoras al “Jardín de Cosecha Zamba”, el primer espacio destinado exclusivamente a hijos de cosecheros de yerba mate. “Esta es una forma de contribuir con el fortalecimiento del sector”, dijo **Jonas Petterson**, director por la Producción en el INYM, tras hacer efectiva la donación.

Los equipos informáticos fueron entregados a **Ana Cubilla**, secretaria General del SUOR y con la presencia de Julio Petterson, titular de ACPYN.

El Jardín de Cosecha Zamba alberga a hijos de tareferos de hasta 16 años, otorgándoles todas las



comidas diarias, además de actividades educativas y recreativas en el horario en que sus padres están abocados a la cosecha de yerba mate. Está ubicado en el barrio 20 de Junio de Andresito.

CADA UNO CON SU MATE,
**NOS CUIDAMOS
ENTRE TODOS.**

