



BIEN NUESTRO

Publicación de distribución gratuita del Instituto Nacional de la Yerba Mate INYM / Año 2024 Nro 51 - Posadas, Misiones

MATEAR en Posadas

Más de 40 productores – emprendedores, cooperativas y empresas yerbateras, y miles de materos se dieron cita, el 30 de noviembre y el 1 de diciembre, en La Cascada de la Costanera para celebrar el Día Nacional del Mate, la infusión más querida por los argentinos





La Yerba Mate Argentina es un alimento extraordinario, único en el mundo.

La experiencia de su máximo exponente, el Mate, también es única, como cada matero, y ha evolucionado gratamente con innovación y estética, abarcando todos los perfiles de consumidores y demostrando, como se dijo en diferentes ocasiones, que “no tiene techo”.

El INYM trabaja desde hace 22 años para garantizar la sustentabilidad de toda la cadena yerbatera contribuyendo para que la Yerba Mate Argentina esté presente en miles de hogares, en lugares de trabajo y de esparcimiento de la Argentina y del mundo.

El Servicio de Extensión Yerbatero, junto a los productores, trabajan día a día en tareas de recuperación de suelo, agua y biodiversidad para mejorar la productividad, garantizando la calidad e inocuidad del producto desde la hoja verde. Este trabajo contribuye a la conservación restauración del medio ambiente natural. El manejo biológico de plagas y cobertura vegetal espontánea y la incorporación del árbol al sistema productivo posicionan a la yerba mate como un cultivo que permite mitigar el cambio climático.

Desde hace más de 15 años el INYM invierte en las investigaciones científicas y la formación de recursos humanos, lo que permitió mejorar las prácticas de producción, resolver problemas tecnológicos en la industria, y posicionar a la Yerba Mate Argentina, hoy elegida por deportistas y jóvenes por ser un alimento saludable.

La habilitación de un área en el INYM orientada específicamente a garantizar calidad, el programas de Buenas Prácticas de Manufactura y Buenas Prácticas Agrícolas, y la generación de condiciones (organización y financiamiento) para que cooperativas y empresas visibilicen sus productos en las ferias más importantes dentro y fuera del país, son parte de las acciones del Instituto que fortalecen a la Yerba Mate Argentina como alimento genuino, sano y natural.

En esa línea, cabe destacar que las actividades realizadas para dar a conocer el producto en el 2024 se enmarcaron en un plan de acción del Área de Promoción y

» EDITORIAL

Nuestro mejor producto

Desarrollo del INYM que fue definido y consensuado en base a reuniones con empresas y exportadoras, y representantes de la industria en el Directorio, en lineamiento con el Plan Estratégico para el Sector Yerbatero.

Así, con apoyo del INYM, 6 cooperativas y empresas llevaron el producto, en febrero, a Gulfood, la feria más importante para ingresar al mercado en Medio Oriente, y 9 participaron, en septiembre, en Americas Food & Beverage 2024 Show y Conference, en Miami, Estados Unidos.

Por otra parte, más de 25 marcas distintas de yerba mate estuvieron, en julio, en la 18 edición de la Feria Caminos y Sabores; 10 establecimientos yerbateros en la Expo Golosinas, Alimentos, Bebidas y Varios, y 20 establecimientos yerbateros en la Expo Dietética Activa, estas últimas en marzo y en septiembre. Todas en Buenos Aires.

Focalizado en sumar consumidores en el mercado externo, se concretó el evento “Naturalmente Mate” en la Embajada Argentina en Francia, organizado por el INYM, junto a la Escuela Francesa del Mate, con la participación de más de 200 profesionales que ya están involucrados con la promoción y venta del producto en Europa y otros que desean incorporarse a este rubro.

La Yerba Mate Argentina fue parte de la agenda de eventos de medicina, entre ellos el Congreso de Gastroenterología 2024, en Córdoba, y el Simposio Argentino de Hepatología 2024, en Buenos Aires, dado que las investigaciones financiadas por el INYM la validan como una fuente de bioactivos con alto poder antioxidante, es decir ayuda a cuidar la salud, y esto es un aporte trascendente que la respalda en el mercado.

También se implementó, por tercer año consecutivo, de El Mate en la Escuela. Mediante este proyecto, el Mate se transforma en una herramienta del aprendizaje, motivando y mejorando la socialización entre los estudiantes e incrementando el conocimiento sobre la actividad yerbatera y la Infusión Nacional.

Y como no podía ser de otra manera, se realizó MAT-TEAR, el evento del Mate en la Argentina. Este año, el lugar elegido fue Posadas. Más de 40 productores – emprendedores, cooperativas y empresas yerbateras, y



miles de materos que se dieron cita, el 30 de noviembre y el 1 de diciembre, en La Cascada de la Costanera para celebrar el Día Nacional del Mate, la más querida de las infusiones por los argentinos.

En ese contexto, queremos destacar el trabajo de los emprendedores que con originalidad, variedad, versatilidad y belleza van ganando espacio en el mercado y ponen en valor al alimento, atendiendo a todos los perfiles de consumidores, con un abanico de posibilidades para disfrutarla. Su impronta hace posible que además de la yerba mate tradicional, un clásico argentino, se destacan la orgánica y la agroecológica, obtenidas cuidando la naturaleza; la yerba mate blend o compuesta, que moviliza los sentidos; yerba mate en bebidas, como estimulante natural, para consumidores enfocados en la salud física; en cápsulas compatible con máquinas Nespresso; yerba mate soluble para ser incorporada en comidas y bebidas, y como parte de productos de belleza; envasada en paquetes cuyos diseños nos trasladan a vivencias y lugares hermosos; con un termo o en un recipiente eléctrico; entre otros.

Nos sentimos orgullosos de Nuestra Yerba Mate Argentina, con todos sus actores, y motivados en este camino que nos cabe como Institución, tal como lo define el Plan Estratégico: “ser proveedores confiables del alimento, garantizando el abastecimiento de productos sanos, naturales, genuinos y de calidad para distintos usos”, para los argentinos y para el mundo.

Finalmente, destacar que el jueves 12 de diciembre se concretó la primera Reunión de nuevo Directorio, asumiendo formalmente sus funciones aquellos que habían sido designados por sus respectivas entidades. En esta misma reunión, el director por el sector Cooperativas, Gerardo Vallejos, fue designado como responsable de los actos administrativos del INYM, iniciándose un nuevo período institucional para el sector yerbatero, para la Yerba Mate Argentina.

» GERARDO VALLEJOS

Director responsable temporario
de los actos administrativos del INYM



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 2024/2026

Responsable temporario de los actos de administración

Gerardo Vallejos

Gobierno de Misiones

Ricardo Maciel
Marta Cunha

Gobierno de Corrientes

Claudio Anselmo
María Herminda Gabur

Trabajadores Rurales

Carmelo Paulo Rojas
Ramón Sorondo

Producción

María Soledad Fracalossi
Antonio Airton Rodríguez Franca
Jorge Emilio Eugenio Haddad
Ramón Aníbal Rodríguez
Ricardo Rubén Kalitko
Kevin Helmut Knot

Secaderos

Myriam Isabel Tereszczuk

Cooperativas

Gerardo Ramón Vallejos
Elian Roberto Genski
Carlos Luis Czajkowski
Orlando Darío Mariano Bien

Industria

Gustavo Barreiro
Gerardo Daniel López
Manuel Caset
Rubén Orlando Henrikson

» NUESTRA PROMOCIÓN

El Mate, un alimento extraordinario, único en el mundo



Reivindicando a la más argentina de las infusiones, gran cantidad de público, más de 40 productores, emprendedores, cooperativas y empresas yerbateras con sus productos y el INYM festejaron juntos el Día Nacional del Mate. La celebración tuvo lugar el sábado 30 de noviembre y el domingo 1 de diciembre durante MATEAR POSADAS, la feria que organizó la institución yerbatera, en la Cascada de la Costanera de la ciudad de Posadas.

El 30 de noviembre fue establecido como Día Nacional del Mate en homenaje a **Andresito Guacurari**, el único gobernador indígena de nuestra historia, quien fomentó la producción y distribución de la yerba mate.

Tradición nacional, el Mate se disfruta con la Yerba Mate Argentina, originaria de la Selva Paranaense, un alimento descubierto por los guaraníes que crece únicamente en esta ecorregión del mundo y que fue llevado a cultivo sistemático en las provincias de Misiones y Corrientes, donde tras un mínimo proceso industrial, sin modificar su composición natural, es preparada para el mercado nacional e internacional.

Mantiene, como en el origen, sus cualidades de producto sano, aliado de la buena salud y el bienestar, y es precisamente esta singu-

laridad uno de los aspectos sobresalientes en la actualidad, dado que, sumado a su condición de alimento natural, se suman hectáreas de yerba mate agroecológicas y orgánicas y a la par, son cada vez más las industrias que desarrollan este concepto posicionándolo en el mercado, acorde a la demanda, aquí y en distintos lugares del mundo.

Versatilidad

La forma más difundida de consumir este alimento es el Mate, además de mate cocido y tereré. Sin embargo, la yerba mate se destaca por su versatilidad, variedad e innovación tanto en contenido como en formas de consumo.

Hay Yerba Mate Argentina para todos los gustos y momentos: además de la tradicional, un clásico argentino, marcan presencia la orgánica y la agroecológica, obtenidas cuidando la naturaleza; la yerba mate blend o compuesta, que moviliza los sentidos; yerba mate en bebidas, como estimulante natural, para consumidores enfocados en la salud física; yerba mate soluble para ser incorporada en comidas y bebidas, y también como parte de productos de belleza, entre otros usos.

Este alimento natural es un poderoso antioxidante, estimula el sistema nervioso de forma natural, aumenta la capacidad de concentración, mejora la resistencia a la fatiga física y mental, aporta energía, minerales, vitaminas e hidratación. Posee compuestos bioactivos, validados por la ciencia, que junto a hábitos saludables, ayudan a prevenir enfermedades crónicas y degenerativas, como cáncer, diabetes, obesidad y enfermedad cardiovascular.

Por el planeta

El Mate, la Yerba Mate Argentina hace bien y forma parte de la dieta de figuras reconocidas a nivel mundial como el **papa Francisco**, **Lionel Messi** y ahora también, el piloto de Fórmula 1 **Franco Colapinto**.

Sostenidamente, este alimento descubierto en la época precolombina por los guaraníes va ganando, año tras año, consumidores en todos los rincones del planeta y ya está presente en 49 países, siendo los más materos Siria, Chile, Líbano, Estados Unidos y España. Esto, con la singularidad de ser un producto natural, que hace bien a la salud y que genera bienestar.



El 30 de noviembre fue establecido como Día Nacional del Mate en homenaje a Andresito Guacururí, el único gobernador indígena de nuestra historia, quien fomentó la producción y distribución de la yerba mate.

Andresito

» En el 2013 el Congreso de la Nación declaró al Mate como "Infusión Nacional" y un año más tarde, el 17 de diciembre de 2014, sancionó la Ley 27.117 que establece el 30 de noviembre como el "Día Nacional del Mate", recordando la fecha de nacimiento (en 1.778) del indígena Andrés Guacururí y Artigas, "Andresito", quien siendo gobernador de la denominada Provincia Grande de las Misiones (hoy Misiones y Corrientes) fomentó la producción y distribución de la yerba mate.

» La yerba mate se destaca por su versatilidad, variedad e innovación tanto en contenido como en formas de consumo.

Artífices

» La Yerba Mate Argentina comprende 209.000 hectáreas cultivadas, de las cuales el 86,9 % se encuentran en Misiones y el 13,1% en el nordeste de Corrientes. Antes de llegar a los hogares, la materia prima transita un proceso de producción y elaboración que involucra a unos 13.000 productores, 15.000 cosecheros, 197 secaderos, y 102 molinos y molinos – fraccionadores.

MATEAR en Posadas

con miles de materos y más de 40 productores - emprendedores, empresas y cooperativas yerbateras

MATEAR, la fiesta que rinde homenaje al Mate, este año tuvo lugar, el sábado 30 de noviembre y el domingo 1 de diciembre pasado, en la Cascada de la Costanera de la ciudad de Posadas, donde confluyeron miles de materos y más de 40 productores-emprendedores, empresas y cooperativas con productos de yerba mate.



Fueron dos jornadas donde el público pudo conocer y disfrutar las variantes de la yerba mate elaborada (tradicional, suave, compuesta, para tereré, saborizada, y las que llevan sello como agroecológica, orgánica y biodinámica), e innovaciones (cápsulas y otros alimentos), establecer contacto con los productores y elaboradores, y adquirir complementos para la mateada (bombillas, mates, termeras, etc.). Mate en mano, el Patio Matero fue muy concurrido, mientras en los diferentes stands se realizaron promociones, obsequios, sorteos, y degustaciones.

Con sabor a Selva

En la diversidad de yerba mate elaborada presentes, estuvo Guayakí. “Nuestra yerba mate proviene de plantas que están bajo la sombra de árboles nativos, es orgánica y está certificada”, recalcó **Fabiana Rosa Pose**, vicepresidente de la empresa Guayakí. “Apoyamos a los productores para mantener y restaurar la Selva misionera, asegurando un comercio justo para todos los eslabones de la





• Costanera colmada. Productores, gastronómicos y feriantes presentaron sus productos al público.



» La degustación permitió al público conocer y disfrutar las variantes de la yerba mate elaborada, las que llevan sello ecológico y las innovaciones de las distintas marcas presentes en la Cascada.



cadena productiva de la Yerba mate”, agregó.

También fue de la partida la yerba mate Grapia Milenaria, de la Cooperativa Agropecuaria y de Consumo Limitada El Colono, de Campo Ramón, que es agroecológica, tiene estacionamiento de 18 meses natural, etiquetado y envasado artesanal y promueve el empleo local y la sostenibilidad ambiental.

Otra que marcó presencia con esta imprevista es yerba mate La Buena: agroecológica, con envase reciclable y “la primera del país en lograr la certificación Vegana”, remarcó **Alejandro Trapine**, quien junto a sus hijos **Antonella** y **Franco** llevan adelante la iniciativa y promocionaron además yerba mate Campeona, “un producto exclusivo inspirado en la selección argentina”.





“**Nuestro producto fue elegido los últimos 4 años el mejor del país. Es una yerba intensa que trasmite el auténtico sabor de la Selva Misionera.**”

Federico Amann, presidente de la Cooperativa Andresito

La marca I Love Mate difundió con énfasis el origen y el proceso de industrialización de su materia prima, remarcando que es agroecológica, de sabor suave, duradero, y que utiliza energía solar para el proceso de clasificación, molienda y envasado, resultando sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

Las marcas Jesper y Pausa Natural mostraron por qué son opciones para disfrutar un rico mate con yerba mate orgánica. También la marca Hija de la Selva, oriunda de Apóstoles, del artista **Gringo Barreto**.

El emprendimiento Quiero verde mate / Productos paranaenses, dedicado a la comercialización de productos de la familia agraria, el cuidado de la naturaleza, pueblos originarios y el trabajo artesanal, se lució con Yerba Mate Fidel, orgánica, biodinámica, con secado singular, respaldada por el conocimiento milenario de los guaraníes; Maycha Fidel, yerba mate orgánica en polvo; con Yerbal Viejo, obtenida con prácticas agrícolas sustentables, y con Arapeguá, orgánica, biodinámica, con sello Cultivo Amigo de las Aves, uniendo consumo responsable y producción sustentable. Sorprendió con budines de limón y maycha, y de naranja y maycha.

Sabor barbacuá

Con la características de secado barbacuá, estuvieron en MATEAR Posadas las marcas Principios Yerba Mate, “de elaboración artesanal, estacionada naturalmente, con un justo equilibrio de hoja, palo y bajo contenido de polvo, con un leve sabor ahumado, amable y muy duradero”, contó la emprendedora **Graciela Giménez Cunha**.

Asimismo, las marcas Sol y Lluvia, del emprendimiento familiar Felisa SRL, y Dulce Beso, de Azara.

Mate cooperativo

Durante el evento, la Cooperativa Andresito socializó orgullosa su marca Yerba Mate Andresito. “Nuestro producto fue elegido los últimos 4 años el mejor del país”, contó el presidente de la entidad, **Federico Amann**. “Es una yerba intensa que trasmite el auténtico sabor de la Selva Misionera”, ilustró.

La Cooperativa Yerbatera Dos de Mayo Limitada fue parte de MATEAR estrenando la novedad con la variante Yerba Mate Indumar Tereré, difundiendo, por supuesto, la yerba mate Indumar Tradicional, de “sabor intenso con un toque de suavidad duradero, para disfrutar un mate de reconocible expresión y genuina personalidad”.

La Cooperativa de Productores Yerbateros de Jardín América invitó a tomar mate con las marcas Flor de Jardín y Abuelo Yerbatero. “La recomendamos porque tiene 20 meses de estacionamiento natural, y una molienda



• Las distintas marcas mostraron las bondades de sus productos durante dos días.



equilibrada, permitiendo ricos mates”, dijo **Iván Revinski**, gerente comercial de la entidad.

“A los amantes del mate tradicional, duradero y bien nuestro, recomendamos nuestro producto. Si la elección es algo rendidor, recomendamos La Hoja Molienda Clasificada, y si buscan algo más amigable con el paladar, suave y delicado, la opción es La Hoja Selección Especial”, enfatizó **Magdalena Kailer**, responsable de Diseño y Marketing de la centenaria Cooperativa de Trabajo La Hoja Limitada, de San Ignacio, celebrando el Día Nacional del Mate.

» Los amantes del mate tradicional encontraron en la Feria Matear Posadas una increíble variedad de productos elaborados artesanalmente.



La Cooperativa de Productos de Yerba Mate de Santo Pipó SCL, con más de 80 años de trayectoria abasteciendo el mercado interno y externo, también dijo presente con su conocida marca Piporé, con 9 variedades que cubren todos los gustos y estilos de consumo de mate.

Tradicional

Los amantes del mate tradicional pudieron adquirir yerba mate Vezná (cuyo nombre en idioma ucraniano significa primavera), de sabor suave, producida y elaborada en Apóstoles, con empaquetado artesanal (previo pegado de rótulos a mano en bolsa papel craft).

O Brilllos del Sur, “una yerba de sabor entre suave e intenso que permite apreciar el equilibrio en el sabor, y es duradera, permite tomar varios mates sin que se lave”, garantizó **Facundo Do Reis** al ser preguntado sobre por qué el matero debería elegir la yerba





mate que comercializa junto a mates grabados y gorras.

En tanto, las empresas Gerula SA y Hreñuk SA promocionaron sus ya históricas marcas Romance y Rosamonte.

“Los que aman el mate, aman la marca Amanda”, aseguró **Aleida Pech**, de Comunicación y Marketing de la empresa La Cachuera S.A, que estuvo presente con las variedades del producto Tradicional, Suave, Selección Especial, Hierbas Serranas, y Premium.

Versatilidad e innovación

La versatilidad del alimento yerba mate se hizo ver en MATEAR Posadas con la empresa Rosée Infusiones que ofreció blends con hierbas para saborizar los mates y blends con yerba mate. “Son productos que aportan aroma y sabor con efecto reconfortante y energizantes para los mates de cada día”, expresó **Rocío Cáceres**.

Yerba mate Buen Día, del Establecimiento Imhof Srl, presentó su nueva línea de yerba mate con anís; y la empresa CBSé, pionera en yerba mate compuesta, hizo lo propio visibilizando la marca Mateando, la primera que lanzan con la opción tradicional.

Yuruhé, yerba mate en cápsulas compatible con máquinas Nespresso, estuvo con la nueva forma de disfrutar la Infusión Nacional. El producto, de la empresa Litale SRL, es orgánico, elaborado con hojas deshidratadas, y se abre paso como alternativa en el mercado.

Asimismo, el Establecimiento Yerbatero Don Antonio ANRA S.R.L. llevó las marcas Encanto, el producto emblema, “con 18



meses de estacionamiento natural, que permite que el cebador logre un sabor intenso o suave según su preferencia”, destacó **Matías Wrobleski** del equipo de Marketing y Ventas. Y MateandoTé, un blend de yerba mate compuesta con té verde kairiyama y un toque de anís. “Suave, pero de aromas y sabores bien definidos”, subrayó Wrobleski.

También, la yerba mate Federal Tradicional y Premium, “con distinto tiempo de estacionamiento natural y una gama más amplia de sabores”.

Complementos y más innovación

Un sector de MATEAR Posadas reunió mates de calabazas forrados en cuero, termo forrados en cuero, canastas y bombillas de la empresa Cuero Misiones; las mochilas materas multiuso de Capital de Ideas; gran variedad de mates de calabaza y algarrobo de producción artesanal de Cultura Matera, y los objetos de Chica, Arte y Diseño.

» La gastronomía y artesanía también estuvieron en la Feria Matear Posadas. Los complementos ideales y necesarios para una buena mateada.

La Casa del Mate Rumbo a Moconá, de Colonia Alicia Alta, y Mates Martinelli, de El Soberbio, exhibieron distintas marcas de yerba mate y elementos para armar el kit matero, como bombillas, bolsos, yerberas, azucareras y artesanales mates calabazas, producto propio de la zona del Alto Uruguay.

Fueron parte del evento las Biscochipas Snack, creadas para acompañar con el mate.

La Asociación Ruta de la Yerba Mate Argentina llevó, junto a la familia Svetaz, el Helado de Yerba Mate elaborado de “manera artesanal a escala industrial” con yerba mate agroecológica y orgánica. “Nuestro helado, maridado con frutos rojos y sabores de la tierra colorada, es único en el mundo”, manifestó **Alejandro Gruber**, de la ARYM, visibilizando la innovación y las diferentes formas de consumo de la yerba mate.

La productora **Norma Isabel Dynia** acercó variedad de productos y complementos para una rica mateada, y a tono, Con Sabor a Yerba Mate, de **Julia Sequeira**, estuvo con dulce de leche, galletitas, alfajores, licor, tortas, chips, pizzetas, helados, picolé de mate cocido, y otros, todos saborizados con la Infusión Nacional.

El INYM ofreció degustación de mate cocido frozen y con la Ingeniera **Angelina Fediuk** Sommelier, hizo cata de yerba mate.





• La subgerente del área técnica del INYM, Verónica Scalerandi, en la charla virtual.

Día Nacional del Mate en Francia, con énfasis en la Yerba Mate Argentina que se produce cuidando la naturaleza

“Naturalmente Mate”. Esa fue la frase que apadrinó las actividades por el Día Nacional del Mate que se realizaron el viernes 29 de noviembre en la Embajada Argentina en Francia, organizado por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), junto a la Escuela Francesa del Mate.

El evento se desarrolló en la sede de la Embajada, en París, con la participación de más de 200 profesionales que ya están involucrados con la promoción y venta del producto en Europa y otros que desean incorporarse a este rubro.

La Cancillería argentina, a través de la Dirección de Promoción de Exportación, con **Miriam Vassolo**; el INYM, con la presencia de las áreas Técnica, y de Promoción y Desarrollo; el Ministerio del Agro y la Producción de Misiones, con la subsecretaria de Desarrollo y Producción Vegetal, **Luciana Imbrogo**, y la empresa Guayakí, participaron vía on line en una mesa redonda con la charla “Perspectivas de la agricultura orgánica y agroecológica: Un futuro verde y responsable”, referida a las virtudes del alimento Yerba Mate Argentina.

“Nuestra yerba mate es un producto sano, natural, genuino”, enfatizó la sub gerente del Área Técnica del INYM, la ingeniera **Verónica Scalerandi**, en la charla vir-

» Elegir Yerba Mate Argentina ayuda a conservar la Selva Paranaense, porque mejora la conectividad entre áreas protegidas y aumenta el área boscosa en Misiones.



tual que se mantuvo con los empresarios y funcionarios en Francia. “Se cultiva en un entorno natural, donde se cuida la naturaleza, y esta forma de producción que desde el INYM venimos fomentando, acompañando y ayudado con un equipo técnico en el territorio, aumenta la biodiversidad, contribuye a mitigar el cambio climático, a aumentar la captura de carbono y a regenerar las áreas de bosque degradadas”, agregó.

Continuó: “Elegir la Yerba Mate Argentina no sólo respalda a que pequeños y medianos productores desarrollen su actividad y tengan un rédito, sino que también contribuye a conservar la Selva Paranaense, a mejora la conectividad entre las áreas protegidas y a aumentar el área boscosa”.

El sector yerbatero argentino, ponderó Scalerandi, “está en condiciones de entregar, tanto al mercado interno como al mundo, un producto sano, genuino y natural en diferentes presentaciones”. En esa línea, informó que “en los últimos años ha crecido de manera sostenida el volumen y la cantidad de productores y elaboradores que certifican diferentes parámetros que garantizan calidad social, ambiental y productiva en yerba mate, tales como alimento orgánico, Buenas Prácticas de Manejo y el sello Cultivo Amigo de las Aves”.

Por su parte, la sub gerente del Área de Promoción y Desarrollo del INYM, **María Marta Oria**, repasó las acciones que se vienen desarrollando con el apoyo de la Cancillería en diferentes lugares del mundo para sumar consumidores, destacando que “además del público nostálgico, es decir argentinos radicados en otros países, es creciente el interés

“ Además del público nostálgico, es decir argentinos radicados en otros países, es creciente el interés de personas de otras nacionalidades por la Yerba Mate Argentina”.

María Marta Oria, sub gerente del Área de Promoción y Desarrollo del INYM

de personas de otras nacionalidades por la Yerba Mate Argentina”.

Fabiana Rosa Posse, vicepresidenta de la empresa Guayaki, explicó de qué manera se produce la materia prima en armonía con la naturaleza, con yerbales bajo la sombra de árboles nativos, y apoyando a los productores para mantener y restaurar la Selva misionera, asegurando un comercio justo para todos los eslabones de la cadena productiva.

Además de la mesa de trabajo, el Día Nacional del Mate se celebró en la Embajada Argentina en Francia con una “Mateada guiada” para aprender, con una sommelier, a preparar y disfrutar del mate, y diferentes talleres: “Gourmet, con maridaje salado, dulce y mate”; “Bienestar y serenidad con el maté: Un viaje sensorial con múltiples beneficios”; “Mi mate, mi obra: Fabrica tu propio mate en cerámica”; “Matices de mate: Taller de teñido ecológico y artesanal”; “Mate suavidad natural: Crea tu propia sal de baño exfoliante”; “Taller de blending de mate: Crea tu obra maestra a tu imagen”; “El mate en femenino y masculino: Una historia social, de género, rituales y tradiciones Argentinas”; “Desafío de yerba mate: Revela las notas ocultas del mate: Degustación a ciegas” y “Fusión de Mate y Vino: Crea y disfruta de un cóctel único e innovador”.

» La materia prima se logra en armonía con la naturaleza, con yerbales bajo la sombra de árboles nativos y restaurando la Selva misionera.

La Yerba Mate Argentina en eventos de medicina

Consumir mate, mate cocido, tereré o cualquier otro producto con yerba mate, hace bien. Las evidencias científicas que determinan su efecto benéfico sobre la salud fueron socializadas, a sala llena, el 13 de septiembre, en el Congreso de Gastroenterología 2024, en Córdoba, por los investigadores Ana Thea y Lucas Brun.



Con cada mate que disfrutamos, incorporamos al organismo bioactivos con alto poder antioxidante y eso nos ayuda a cuidar nuestra salud. De esta manera se resume la presentación que hizo **Ana Thea**, Magister en Tecnología de los Alimentos, docente e investigadora de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la Universidad Nacional de Misiones, titulada "Yerba mate: composición química y funcionalidad en la era de la ciencia".

Thea se refirió al complejo químico de la yerba mate; el camino de los componentes desde la planta hasta el envasado, con un mínimo de procesamiento, es decir obteniéndose un producto natural; las formas de consumo: mate, tereré, mate cocido; la presencia de vitamina C, macronutrientes y fibras, minerales, vitaminas, y los compuestos bioactivos: polifenoles, metilxantinas y saponinas.

"Las infusiones preparadas con yerba mate contribuye a la hidratación diaria; son hipocalóricas y bajas en sodio, y ricas en compuestos bioactivos, con alto poder antioxidante", dijo Thea, cerrando la exposición.

Huesos y síntomas gástricos

La ponencia de **Lucas Brun**, investigador del CONICET y director del Laboratorio de Biología Ósea de la Facultad de Ciencias Médicas Universidad Nacional de Rosario, se tituló "Yerba mate y sus aportes a la salud", y abarcó dos temas principales: "Yerba mate y su contribución a la salud ósea" y "Yerba mate y síntomas gástricos".



Brun se refirió al estudio científico que determinó mayor densidad mineral ósea a nivel lumbar y en cuello femoral en mujeres postmenopáusicas tomadoras de mate. “Los resultados obtenidos en estos estudios sugieren que los efectos positivos previamente descritos de la yerba mate sobre el hueso podrían ser una consecuencia –al menos en parte– del aumento de la supervivencia de las células óseas, en particular, de los osteoblastos, lo que indica una propiedad nutricional adicional relevante a la infusión de yerba mate”, se lee en su ponencia.

Sobre síntomas gástricos, detalló que “los estudios demuestran que el consumo crónico de una infusión de yerba mate no produciría efectos nocivos sobre la mucosa gástrica”. Vinculado, explicó que “la presencia de menores niveles de lipoperoxidación en el grupo tratado con yerba mate podría indicar un efecto beneficioso”. En consecuencia, concluyó, “hasta el momento no hay datos científicos que avalen la creencia popular de que la yerba mate tiene efectos perjudiciales a nivel gástrico.

En Simposio de Hepatología

Por otra parte, el INYM difundió las propiedades benéficas del producto en el Simposio Argentino de Hepatología 2024, el 24 y 25 de septiembre, en el centro de convenciones Palais Rouge, en la ciudad de Buenos Aires.

“Es la segunda vez en el año que el INYM es parte de un evento médico científico, primero en Córdoba, en septiembre, y ahora en Buenos Aires, y nos han invitado a otros dos más. Es decir, nuestra Yerba Mate Argentina está ocupando un lugar relevante en este ámbito y eso es sumamente positivo, dado que es un alimento benéfico para la salud, con excelentes propiedades comprobadas científicamente”, manifestó **María Marta Oria**, subgerente del Instituto.

Jornada de Nutrición y Salud Ósea

» A través del INYM, la Asociación Argentina de Osteología y Metabolismo Mineral otorgó 111 becas a estudiantes y profesionales para participar en la Jornada de Nutrición y Salud Ósea, el 8 y 9 de noviembre. Durante las jornadas se expuso, entre otros muchos temas, la investigación “Efecto de la yerba mate sobre el tejido óseo”, liderada por el doctor Lucas Brun, de la Universidad Nacional de Rosario. Vale recordar, el estudio realizado por Brun determinó mayor densidad mineral ósea a nivel lumbar y en cuello femoral en mujeres postmenopáusicas que toman mate.

“ **Las infusiones preparadas con yerba mate contribuye a la hidratación diaria; son hipocalóricas y bajas en sodio, y ricas en compuestos bioactivos, con alto poder antioxidante**”

Ana Thea, magister en Tecnología de los Alimentos

En el lugar, las Áreas Técnica y de Promoción del INYM compartieron con el público los avances científicos que validan a la yerba mate como fuente de compuestos bioactivos, de sustancias que ayudan a prevenir la aparición de enfermedades crónicas y degenerativas, entre otros beneficios.

Además de respaldar investigaciones científicas, el INYM cuenta con La Base de Datos Documental Bibliográfica sobre Yerba Mate y Salud (PDF), única en el mundo, de amplia funcionalidad, creada para facilitar el acceso de esta información 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.



EL INYM y empresas llevaron la Yerba Mate Argentina a Miami

Con el respaldo del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), empresas yerbateras socializaron, en septiembre, las bondades del consumo del producto en la feria de alimentos y bebidas Americas Food & Beverage 2024 Show y Conference en la ciudad de Miami, Estados Unidos.



La promoción de la Yerba Mate Argentina en el mercado estadounidense se realizó teniendo en cuenta el creciente segmento de consumidores de productos naturales y funcionales a la salud.

Las empresas yerbateras y el INYM, a través del Área de Promoción y Desarrollo, ocuparon uno de los 9 Meeting Point (punto de encuentro) habilitados para diferentes organismos y empresas en el Pabellón Argentino, organizado por el Ministerio de Relaciones Exteriores de la Nación y de la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional (AAICI), dentro del predio donde se desarrolla Americas Food & Beverage.

En el lugar, se destacó la Yerba Mate Argentina por su calidad y variedad, distinguiéndose por presentarla en formato enlatado (las marcas Nitro Tea e Ilex), además del producto tradicional, con hierbas, compuestas y orgánicas, de la mano de la Cooperativa Yerbatera Andresito, con su marca Andresito; el Establecimiento Santa Ana S.A., con Cbse; el Grupo Cordeiro, con la variedad de la marca Verdeflor; Yerbatera Hoja Verde SRL, con Don Omar; Cultivate

La Buena Vida SA, con Mate Amos; la Cooperativa Agrícola Colonia Liebig, con la marca Playadito; Hreñuk, con Rosamonte y Kraus, con Kraus, La Cachuera S.A. con Amanda y Molinos la Misión con Mate Rojo.

La presencia de las distintas marcas de yerba mate se complementa con degustaciones y la interacción con el público, y se ve respaldada por la visita del cónsul General y director del Centro de Promoción de la República Argentina en Miami, **Marcelo Gilardoni**, y la del director por Cooperativas en el INYM, **Denis Bochert**.

Se prevé que la demanda en el mercado estadounidense para el 2030 aumente significativamente, especialmente en el público latino presente en esta zona, e impulsado por el creciente interés por consumir productos sanos con efecto benéfico en la salud, como la yerba mate.

» Se prevé que la demanda de yerba mate en el mercado estadounidense aumente significativamente para el 2030, especialmente entre el público latino.

• La Yerba Mate Argentina destacada por su calidad y variedad en todas sus presentaciones.

- El trailer institucional del INYM dijo presente en la Peregrinación Juvenil a Itatí, Corrientes.

Destacada presencia en la Expo Dietéticactiva, Buenos Aires



El INYM organizó, facilitó y financió la presencia de 20 establecimientos yerbateros que participaron en una de las principales ferias a la que concurren mayoristas, distribuidores y comerciantes de alimentos saludables: Expo Dietéticactiva, el 21 y 22 de septiembre.

Esta edición 2024 de la expo dietética se desarrolló en el Centro Costa Salguero, de la ciudad de Buenos Aires y contó con la participación de Infusiones Naturales SRL (Jesper), Cultivate la Buena Vida S.A. (Mate Amos), Martínez Escudero Hernán Nicolás (Origen), Droguería Hierbas del Oasis SRL (Hierbas del Oasis); Yerbatera Hoja verde SRL (Salam), Molinos Unidos Argentina SA (La Buena), Anra SRL (Mateandote, Encanto), Butiuk Jorge Miguel (Dulce Beso), Mate and Co S.A. (Mate and Co); Cooperativa Agrícola Río Paraná Ltda. (Titraysju), Cooperativa agrícola mixta de Montecarlo Ltda. (Pampa, Sinceridad), Arregui Carlos Gumerindo (Don Arregui), Viva la mezcla SA (Fronteras); Patigua SA (Fidel Foods) y Benítez Nancy Andrea (Susurro Nativo).

Todas las yerbateras coincidieron en que este tipo de eventos son claves para dar a conocer sus productos y tomar contacto con los referentes de la cadena comercial, quienes son el vínculo con un segmento de consumidores que apuesta a los alimentos saludables.



En Itatí

Por otra parte, el trailer institucional del INYM estuvo presente el 21 de septiembre acompañando a más 200 mil jóvenes y sus familias que participaron de la 45° Peregrinación Juvenil del Nordeste Argentino (NEA) a la Basílica de Nuestra Señora de Itatí, en la provincia de Corrientes.

La peregrinación coincidió con la llegada de la primavera y la celebración de “El Día del estudiante”. Convocó a jóvenes y familias que recorrieron largas distancias, la mayoría a pie, mientras otros optaron por bicicleta o automóvil. Llegaron de distintas partes de Corrientes, Chaco, Formosa, Misiones y otros países como Brasil y Paraguay.

Además de promover el mate tradicional y el mate cocido, en el trailer del INYM los visitantes pudieron degustar un “frozen” de yerba mate y así mitigar los efectos de una jornada calurosa y de mucho sol. También recibieron material informativo acerca de los efectos benéficos que tiene el consumo de yerba mate en la salud y pudieron conocer detalles del proceso de producción y elaboración de nuestra Infusión Nacional.

» NUESTRA INICIATIVA

2024, el tercer año con El Mate en la Escuela

El Instituto Nacional de la Yerba Mate culmina el 2024 celebrando la implementación de El Mate en la Escuela por tercer año consecutivo, ampliándose en escuelas de nivel secundario de Misiones y de otras provincias argentinas, como Corrientes y Santa Fe.



La iniciativa promueve el hábito saludable del mate y el valor pedagógico de la yerba mate.

El INYM acerca a los establecimientos educativos el material didáctico sobre historia, cultura, biología, beneficios del alimento para la salud y el proceso productivo, volcados a las aulas a través de talleres, y con el apoyo de productores, cooperativas y empresas yerbateras, los estudiantes reciben insumos para disfrutar la mateada.

Al culminar los talleres, el equipo de profesionales que implementa la iniciativa hace un relevamiento de opiniones para conocer el alcance de la iniciativa.

Mediante este proyecto, el Mate se transforma en una herramienta del aprendizaje, motivando y mejorando la socialización entre los estudiantes e incrementando el conocimiento sobre la actividad yerbatera y la Infusión Nacional.

» Ilex es la mascota del programa, cuya imagen se inspira en las hojas de la planta de yerba mate.

● En el año 2022, el Mate en la Escuela se implementó en 8 establecimientos de Misiones, con el acompañamiento del Ministerio de Educación de Misiones: en la Escuela de la Familia Agrícola (EFA) Cristo Rey de Los Helechos; en los Bachilleratos Orientados Provincial (BOP) N° 54 de Andresito N° 32 de Azara, N° 7 de Dos de Mayo y N° 9 de Posadas; en el Colegio 2 de Itaembé Miní, también en esta última ciudad; en la Escuela Normal Mariano Moreno de Apóstoles, y en el Centro Educativo Polimodal (CEP) N 8 de Oberá.





- La presencia del mate en la escuela se extendió en diferentes instituciones.

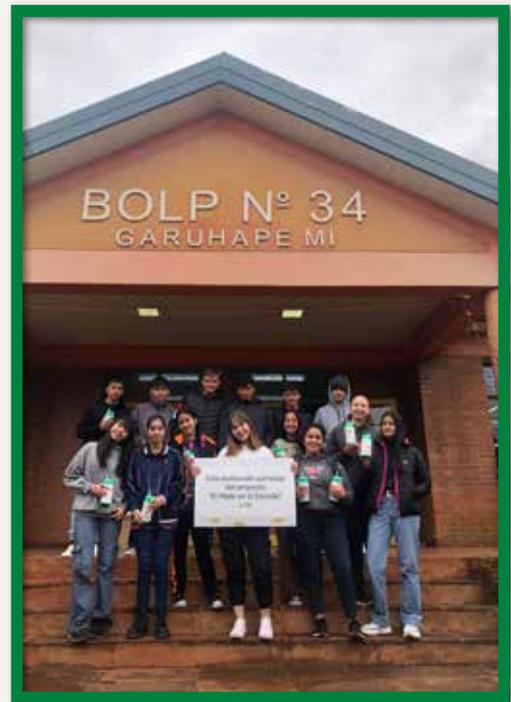


● **Durante el 2023**, tuvo presencia en 7 instituciones secundarias educativas y contó con el respaldo de la misma cantidad de empresas yerbateras que acercaron insumos. Se desarrolló en aulas del Instituto Diego Thomson, de Aristóbulo del Valle, con yerba mate Guayakí; de las EPET N° 21 de San Vicente, con Yerba Indumar; N° 36 de Posadas, con Andresito; de la EPET N° 12 de San Ignacio, con La Hoja; de la EPET N° 1 de Posadas, con la variedad que presenta Cachamate; del BOP N° 5 de Candelaria, con la marca Sol y Lluvia; y del Colegio Amadeo Bonpland, de Oberá, con Verdeflor.



● **En el 2024**, la iniciativa pedagógica estuvo en 18 establecimientos: en la EFA Jesús de Galilea de Dos de Mayo; en los BOP N° 62 de Salto Encantado, N° 107 de Santa María, N° 12 de San José, N° 13 de Posadas, N° 112 y N° 10 de Oberá, N° 31 de Los Helechos, y N° 34 de Garuhapé; en los CEP N° 36 de Posadas, N° 18 y N° 56 de Oberá, N° 28 de San Vicente, N° 6 de Garupá; en las EPET N° 41 de Panambí y N° 6 de Eldorado; en el Instituto de Enseñanza Agropecuaria N 9 de Colonia Aurora; en ERAGIA de la ciudad de Corrientes y en EESOPI de Rafaela, Santa Fe. En este caso, respaldaron la iniciativa: Cachamai, con Cachamate; Yerba Mate Guayakí; Cooperativa Yerbatera Dos de Mayo, con Indumar; Cooperativa Yerbatera Andresito, con Andresito; Grupo Cordeiro, con Verdeflor; Cooperativa de Trabajo La Hoja, con La Hoja; Establecimiento Felisa, con Sol y Lluvia; Cooperativa Agrícola Kilómetro 16, con Progreso; Cooperativa Agropecuaria y de Consumo El Colono, con Grapia Milenaria; Cooperativa Agrícola Mixta de Montecarlo, con Aguantadora; Establecimiento Santa Ana, con CBSé, y Establecimiento Yerbatero Bonafe, con Más Sabor.

» **En tres años, el Mate en la Escuela se amplió a escuelas de nivel secundario de Misiones, Corrientes y Santa Fe.**





Mapa digital interactivo

El INYM habilitó un mapa digital interactivo donde se detallan las instituciones con el programa “El Mate en la Escuela” desde el año 2022 hasta la fecha, y las marcas de yerba mate que lo apoyan.

De esta manera, se puede recorrer vía on line, año por año, los establecimientos de Nivel Secundario donde estuvo y donde está presente El Mate en la Escuela, y apreciar las marcas de yerba mate de empresas y cooperativas yerbateras que respaldan esta iniciativa del INYM que promueve el valor pedagógico de la actividad y los beneficios de la Infusión Nacional.

Cada uno de los lugares está identificado con la imagen de Ilex, la mascota de El Mate en la Escuela. Se trata de un personaje inspirado en las hojas de la planta de yerba mate, bautizado con parte del nombre científico de la especie (*Ilex paraguariensis*) originaria de la Selva Paranaense y creado para acercar aún más a los jóvenes y la Infusión Nacional.



» NUESTRA GESTIÓN

Tania y Gustavo, a punto de recibirse como Ingenieros Agrónomos tras estudiar con becas del INYM

Orgullosos. Esperanzados en un buen porvenir. Así se sienten Tania y Gustavo, los jóvenes provenientes de zonas rurales yerbateras mientras transitan los últimos meses de la Universidad, de cara a recibirse como Ingenieros Agrónomos, solventando las exigencias económicas con respaldo del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM).

Oriundos de lugares diferentes, el sueño de profesionalizarse en temáticas agrarias, entre otras cosas, los unió como pareja en la Facultad de Ciencias Forestales de la UNaM, y hoy proyectan continuar capacitándose, destacando la importancia de las becas de formación técnica y profesional del INYM.

Tania Marina Jungblut Schuh tiene 24 años. Su niñez estuvo siempre ligada a la tierra, a la yerba mate, al monte, en una chacra ubicada en Colonia Cuña Pirú, en Ruiz de Montoya. Su padre es productor y su madre trabaja en la Cooperativa Agrícola Ruiz de Montoya Limitada.

En el año 2012 ingresó a estudiar en el Instituto Línea Cuchilla, y solicitó la beca Estudiando con el Mate que otorga el INYM, beneficio que se extendió por ese año y hasta culminar el Nivel Secundario, dado que cumplió sobradamente con las exigencias previstas para mantener vigente el respaldo económico. Luego, en 2019, eligió cursar Ingeniería Agronómica en la Facultad de Ciencias Forestales de la UNaM, donde se encuentra finalizando la carrera y aquí, nuevamente, como becario de la institución yerbatera.

“Recibir la beca del INYM, además de ser una ayuda económica importante para los estudiantes, me permitió poder estar participando en proyectos de investigación”,

• Tania y Gustavo agradecidos por la oportunidad que les dio el INYM.





cuenta la futura egresada de la UNaM. “Son oportunidades de aprendizaje realmente excelentes; permiten poder conocer mejor a otros estudiantes que tienen las mismas aspiraciones y además profesores que ya tienen una trayectoria extraordinaria, y poder trabajar en equipo con ambas partes”, especificó.

Tania expresó que sus aspiraciones personales y profesionales más próximas son, además de obtener el título de Ingeniera agrónoma, “poder ejercer esta hermosa profesión, y ya para un futuro un poco más lejano, aplicar a becas de maestría o doctorados”.

Gustavo Ariel Maslowski tiene 27 años. “Mi familia, en Campo Grande, siempre se dedicó a la producción yerbatera, y a pesar de los altos y bajos que tuvo el sector, esa siempre fue nuestra principal actividad”, contó.

Ingresó a la carrera de Ingeniería Agronómica en 2019, luego de haber culminado el Profesorado Universitario en Ciencias Agrarias en la localidad de San Vicente. “Desde la secundaria mi aspiración era llegar a ser ingeniero agrónomo, y actualmente estoy a un examen final y la tesis de recibirme de ingeniero agrónomo en la Facultad de Ciencias Forestales de la UNaM”, manifestó orgulloso.

“Soy beneficiario de la beca Estudiando con el Mate desde el primer año de la Universidad y ese respaldo me acompañó a lo largo de toda mi trayectoria, siendo de muchísima utilidad para principalmente alivianar el esfuerzo que significa para mi familia solventar los estudios fuera de casa”, destacó Gustavo. “La verdad es que aún no he pensado demasiado en lo que me espera en el futuro, aspiraciones tengo muchas, me considero una persona inconformista, por lo que quisiera desenvolverme profesionalmente en un ambiente que me permita crecer y evolucionar constantemente”, evaluó.

Mucho más que apoyo económico

Además del aspecto económico, los estudiantes avanzados de la UNaM destacan otras virtudes del programa del INYM.

La beca “fue un gran impulso para continuar, ya que fomenta a esforzarse lo máximo posible para superar los requisitos que proponen para su renovación”, expresó Tania. “Me ayudó a crecer como persona, como estudiante y al mismo tiempo como profesional, ya que me incentivó a participar de proyectos de investigación y desarrollo donde no solamente

“ Recibir la beca del INYM, además de ser una ayuda económica importante para los estudiantes, me permitió poder estar participando en proyectos de investigación”.

Tania Marina Jungblut Schuh

se generan nuevos conocimientos, sino que se establecen vínculos entre los docentes y directores de investigación para con los estudiantes, y desde mi punto de vista, eso es algo invaluable a lo que tal vez no hubiera podido acceder sin la beca”, subrayó, por su parte, Gustavo.

En esa línea, ponderaron la importancia de la continuidad de las becas en beneficio de otros jóvenes: “Queremos agradecer al Instituto Nacional de la Yerba Mate por el apoyo durante estos años. Esperamos que esta oportunidad siga vigente para todos aquellos interesantes ligados al sector yerbatero que llegan a la Universidad con muchos sueños por cumplir”.

Becas INYM

Las becas Estudiando con el Mate se enmarcan en el programa de formación y profesionalización de recursos humanos para el sector yerbatero, incentivando el acceso o continuidad de estudios ligados a la actividad agropecuaria en escuelas secundarias vinculadas a la temática y en carreras universitarias afines, como Ingeniería Agronómica, Ingeniería en Alimentos, e Ingeniería Electromecánica.

El año pasado, el beneficio alcanzó a 500 alumnos de nivel secundario, y a 60 estudiantes universitarios, todos hijos de productores y trabajadores del sector. En este 2024, la Institución abrió la convocatoria de becas para alumnos de escuelas secundarias y habilitó continuidad de becas para universitarios que han cumplido el rendimiento académico solicitado para su renovación.

» NUESTRA INFORMACIÓN



Nuevos integrantes del Directorio del INYM

El jueves 12 de diciembre de 2024 se concretó la primera Reunión de Directorio, asumiendo formalmente sus funciones aquellos que habían sido designados por sus respectivas entidades.

El Directorio quedó integrado de la siguiente manera: **Ricardo Maciel** (titular) y **Marta Cunha** (suplente), por el Gobierno de Misiones; **Claudio Anselmo** (titular) y **María Herminda Gabur** (suplente), por el Gobierno de Corrientes; **Carmelo Paulo Rojas** (titular) y **Ramón Sorondo** (suplente), por Trabajadores Rurales; **María Soledad**

Fracalossi (titular), **Antonio Airton Rodríguez Franca** (titular), **Jorge Emilio Eugenio Haddad** (titular), **Ramón Aníbal Rodríguez** (suplente), **Ricardo Rubén Kalitko** (suplente) y **Kevin Helmut Knot** (suplente), por Sector Producción; **Myriam Isabel Tereszczuk**, por Secaderos; **Gerardo Ramón Vallejos** (titular), **Elian Roberto Genski** (titular), **Carlos Luis Czajkowski** (suplente), y **Orlando Darío Mariano Bien** (suplente), por Sector Cooperativas; **Gustavo Barreiro** (titular), **Gerardo Daniel López** (titular), **Manuel Caset** (suplente) y **Rubén Orlando Henrikson** (suplente), por Sector Industria.

Fue designado como director responsable temporario de los actos de administración, **Gerardo Ramón Vallejos**.

» NUESTRA INFORMACIÓN



Monitoreo para evitar daños por plagas

Los profesionales del Servicio de Extensión Yerbatero del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) monitorean plantaciones de yerba mate en distintas localidades de la zona productora para evitar plagas y su consecuente daño económico.

“El monitoreo temprano permite detectar y tomar medidas a tiempo, en la etapa inicial, y de esa forma evitar la proliferación de plagas”, explicó la ingeniera Silvina Machuca, técnica del INYM en la zona norte de Misiones.

Si bien la observación debe realizarse durante todo el año, este tiempo, el de primavera, es el más importante dado que es cuando se expresa la brotación de las plantas.

Se recomienda prestar atención a los distintos cambios dentro del lote (como ramas defoliadas), presencia de la mariposa (adulto), y antes de tomar cualquier medida, contactarse con el Servicio de Extensión del INYM para poder evaluar y definir cómo abordar la situación para evitar su propagación y daño económico.

El INYM promueve el manejo integral de plagas, con control biológico, es decir: la implementación de prácticas de recuperación de suelo, agua y biodiversidad, con lo cual se reestablece, en un determinado período de tiempo el equilibrio del ambiente y con ello la presencia de predadores naturales, como aves, parasitoides (microavispidas), vinchucas, gallinetas, pirinchos y Entomopatógenos (microorganismos), que disminuyen la posibilidad de ataque de taldro, ácaros, rulo y marandová, que son las más conocidas en yerba mate. Dicho de otro modo: Los yerbales equilibrados naturalmente mantienen los niveles de plagas por debajo del umbral de daño económico”.



Reunión en el INYM para potenciar las exportaciones de yerba mate a la India

Los directores del INYM **Gerardo López** (sector Industria), **Ricardo Maciel** (gobierno de Misiones) y **Gerardo Vallejos** (sector Cooperativas), junto con **Marcelo Szychowski** (Establecimiento La Cachuera SA) y **Silvio Leguía** (Cooperativa de Productores de Yerba Mate de Santo Pipó) mantuvieron el pasado viernes 6 de diciembre una reunión con **Anish Narang**, referente de la consultora “Karavan Advisory Enterprises”, con el objetivo de analizar el panorama actual y diseñar estrategias para potenciar la yerba mate en el mercado de la India.

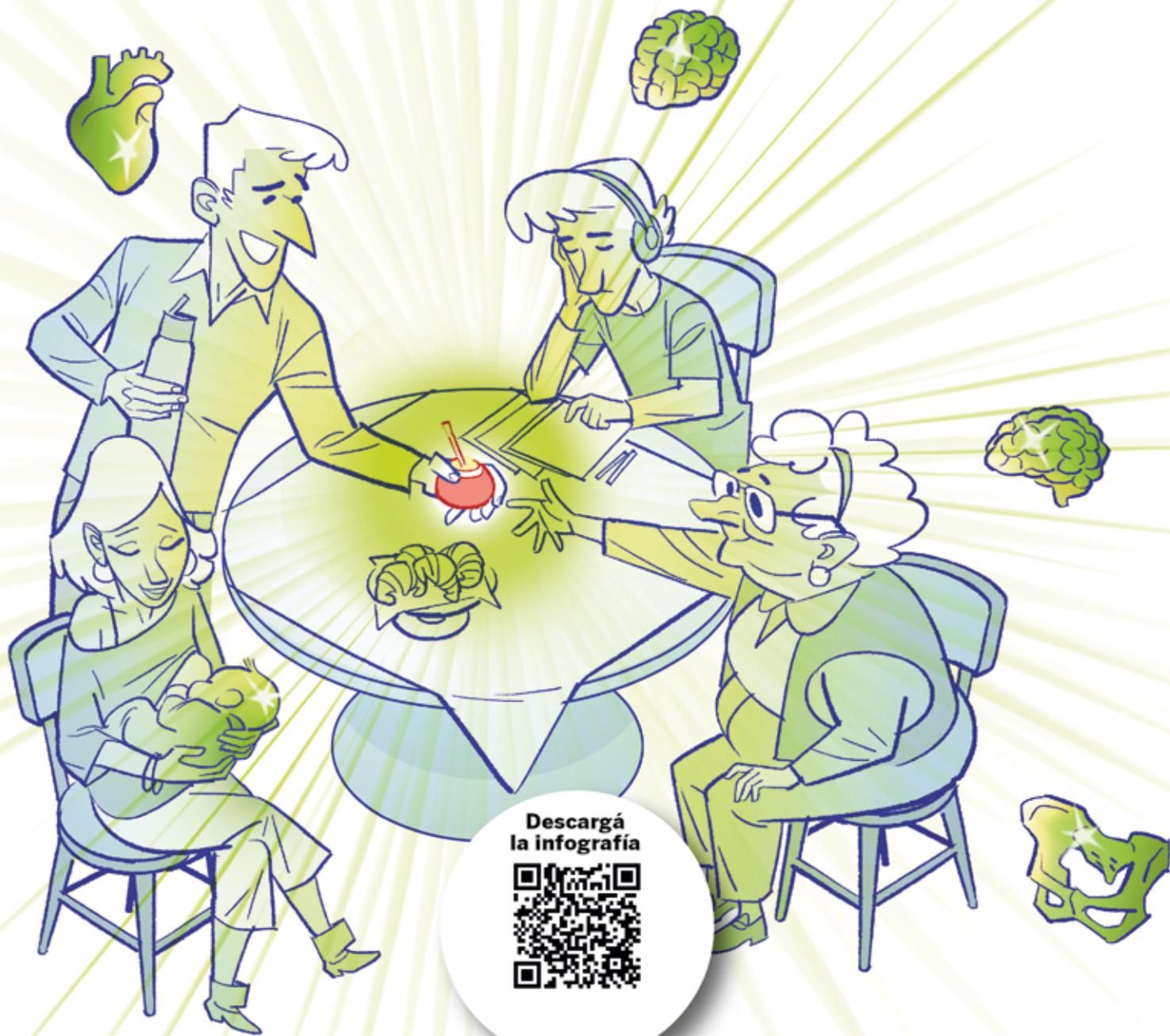
En ese sentido, durante el encuentro, Narang expuso un nuevo Plan de Acción que será puesto a consideración del Directorio del INYM.

La India tiene 1.250 millones de habitantes, es la segunda nación más poblada del planeta y la yerba mate corre con una gran ventaja, ya que en ese país existe un elevado consumo de té e infusiones. Uno de los desafíos es, precisamente, adaptar nuestro producto al paladar de los indios.

Además, como en otras partes del mundo, en India es marcada la preferencia por consumir productos saludables, y la yerba mate se destaca como un alimento natural y funcional de efecto protector en enfermedades metabólicas y degenerativas de la salud humana, cuyas propiedades están validadas científicamente.

Cabe recordar que ya en el año 2016 el INYM comenzó la exploración en ese país, por medio de un estudio encomendado a la mencionada consultora. Posteriormente y luego de las gestiones encaradas en forma conjunta por el INYM, el Gobierno de Misiones y Secretaría de Agricultura de la Nación, en julio de 2021 se oficializó el primer embarque yerba mate con destino a la India.

Tomar mate hace bien



Descargá
la infografía

