



# BIEN NUESTRO

Publicación bimestral del Instituto Nacional de la Yerba Mate / JULIO 2014 - Nro. 7 - Posadas, Misiones



## SIN FRONTERAS

Uruguay fue sede del VI Congreso Sudamericano de la Yerba Mate y del II Simposio Internacional de la Yerba Mate y Salud. Durante tres días, los países productores (Brasil, Argentina y Paraguay) y el anfitrión compartieron los últimos avances científicos que ratifican la potencialidad del producto y profundizan la consolidación y apertura de nuevos mercados.



## 4 Nuevos mercados y fuerte trabajo de investigación

Las fronteras de la expansión de la yerba mate se amplían. Nuevas investigaciones científicas potencian sus cualidades nutritivas y saludables y permiten pensar en lejanos y amplios mercados.



## 9 Posadas de antaño, ciudad pintoresca en los relatos de Ambrosetti



## 10 Fiscalizando por protección

Más de 2.000 procedimientos tanto en la zona productora como en la extrazona, en 2013, permitieron controlar tanto el precio como el cumplimiento de la normativa vigente.

## 12 Destino Asia

Como parte de la tarea de difusión encarada por el INYM, Corea y Singapur fueron destinos elegidos para fortalecer la presencia.





## EDITORIAL

### **INVESTIGAR PARA CRECER**

“Conocimiento es, sin lugar a dudas, sinónimo de crecimiento”.

La yerba mate, ese árbol de la Selva Paranaense que dio inicio al movimiento comercial en esta región del mundo, reúne un sinnúmero de efectos benéficos para la salud, muchos de los cuales son el eje de estudios científicos, no sólo en estas tierras sino en diversas partes del mundo.

Noble, y sorprendente. Eso podríamos decir de la planta de yerba mate si recordamos el VI Congreso Sudamericano de la Yerba Mate y el II Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud, que se desarrolló, en mayo pasado, en Montevideo, Uruguay, y donde el Instituto Nacional de la Yerba Mate llevó 15 proyectos de investigación científica que financia para fortalecer la cadena del sector yerbatero.

El INYM entendió pronto la importancia del conocimiento al servicio del sector y actualmente es parte de 34 proyectos (tanto finalizados como los que están en ejecución) que investigan las potencialidades del producto. Esas investigaciones nos permiten entender, verificar, corregir o aplicar conocimiento para mejorar y si lo llevamos al plano del mercado, podemos decir que para obtener algún resultado de manera clara y precisa - cualquiera sea el emprendimiento- es necesario esta información relevante y fidedigna (digna de fe y crédito).

“Deberíamos empezar a considerar el congreso mundial de la yerba”, consideró el investigador Nelson Bracesco, magíster en biotecnología y Presidente del último Congreso. Y tiene razón. En ese evento quedó evidenciado que la yerba mate no tiene fronteras; forma parte de puntos tan lejanos como Asia y se abre paso en mercados tan difíciles como Estados Unidos.

El horizonte se perfila optimista, sin techo, como decimos, pero sin embargo con una enorme responsabilidad: ese potencial crecimiento necesita materia prima en cantidad y calidad. Junto al conocimiento que se enriquece con cada nueva investigación científica, debemos avanzar también en consolidar una base sólida.

**Ing. Agr. Luis Francisco Prietto**  
Presidente del INYM



**Directorio INYM 2013/2015:** Luis Prietto (*Presidente*); Ricardo Maciel y Martha Cunha (*Gob. de Misiones*); Esteban Fridlmeier (*Gob. de Corrientes*); Pedro Angeloni y Marcelo Stockar, Clotilde Gessner y Héctor Biale (*Cooperativas*); Roberto Hugo Montechiesi, Alejandro Crisp, Juan Pablo Hreñuk y Carlos Guillermo Rousillon (*Industria*); Luis Sandro Sosa y Oscar Daniel Rodríguez (*Trabajadores Rurales*); Sergio Dellapierre y Ramiro López (*Secaderos*); Jerónimo Lagier, Enrique Kuszko, Nelson Dalcolmo, Jorge Haddad, Luis Mancini y Marisol Fracalosi (*Producción*).

# LA YERBA NO TIENE FRONTERAS

**L**a ciudad de Montevideo, en Uruguay, fue sede (del 8 al 10 de mayo pasado) del **VI Congreso Sudamericano de la Yerba Mate** y del **II Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud**. Durante tres días, representantes de los tres países productores (Brasil, Argentina y Paraguay), del anfitrión y de otras partes del mundo compartieron los últimos avances en investigaciones científicas que ratifican, una vez más, la potencialidad de esta infusión. Dialogamos con **Nelson Bracesco**, magíster en biotecnología y encargado del Laboratorio de Radiobiología del Departamento de Biofísica de la Facultad de Medicina, Udelar. El investigador presidió el VI Congreso Sudamericano de la Yerba Mate.

**En el Congreso se trataron temas relacionados con el cultivo y la producción. En el área biológica se presentaron trabajos relativos a la radioprotección (de rayos ultravioletas e ionizantes) que ofrecen ciertos componentes de la yerba; a aspectos fisiológicos: cardiovasculares, efectos en sueño y vigilia. También hubo trabajos sobre composición química, marketing, política. ¿Se puede hacer un balance desde los primeros eventos de estas características hasta la fecha en cuanto el número y tipo de investigaciones científicas en marcha asociadas a la yerba mate?**

Yo puntualmente no he participado en los primeros cuatro eventos, sí en el V Congreso Sudamericano (que se hizo en 2011 en la ciudad de Posadas, Misiones). Mi primer contacto con la realidad yerbatera fue en el año 2008 cuando con un grupo de compañeros organizamos el Primer Simposio Internacional de la Yerba Mate y Salud, donde comenzó mi vínculo con algunos productores e industriales yerbateros de la provincia de Misiones, y conozco la existencia del Instituto Nacional de la Yerba Mate.

Hasta ese momento lo que sabíamos era que había algunas pocas investigaciones sobre yerba mate en la órbita de sus propiedades vinculadas a la salud.

En 2011, en oportunidad del V Congreso Sudamericano de la Yerba Mate, comienzo a conocer una realidad impresionante, donde todo aquello que en 2008 consideramos un gran avance quedó minimizado ante una nueva realidad que implica un mundo de gente al servicio de la yerba mate, donde ya la yerba mate no sólo significa un paquetito en la góndola de un supermercado, sino una realidad tangible protagonizada por GENTE, gente que trabaja la tierra, que sufre con el clima y es totalmente dependiente y vulnerable a los capitales. La yerba tiene un trasfondo social – mi primera conclusión –.

En ese congreso tuvimos oportunidad de asistir a presentaciones realizadas por estudiantes de distintas universidades, lideradas por la Universidad Nacional de Misiones y el INYM. La yerba tiene futuro – mi segunda conclusión –.

También escuché prestigiosos economistas hablando del futuro comercial de la yerba mate y los destinos existentes y los que están por venir. La yerba es y será un buen negocio – mi tercera conclusión –.

Por último, y para mi sorpresa, comencé a escuchar estudios sobre nuevos usos de la yerba (alfajores, helados, conservante, cosméticos, etc) y ahí pensé que ese futuro tan lejano estaría muy bueno. La yerba tiene mucha gente con ganas y cabeza detrás – mi cuarta conclusión –.

En mayo de 2014 tuve la oportunidad de presidir el VI Sudamericano de la Yerba Mate y el II Simposio Internacional de la Yerba Mate y la Salud. La yerba es una realidad que crece y no tiene fronteras – mi actual conclusión –.

**¿Cuándo y cómo, o por qué, comienzan las investigaciones científicas de la yerba mate y en qué etapa estamos?**

Las investigaciones sobre aspectos vinculados a la salud, que es donde mejor me entiendo, comienzan en la década de los 90 con dos trabajos pioneros publica-



dos internacionalmente, de dos profesores uruguayos **Patrick Moyna** y **Carmen Candreva**, que declaran al mundo los contenidos de cafeína (Moyna y Col) y las primeras evidencias de que el mate no produce cáncer y que si existe algún vínculo es por tomarlo a temperaturas muy altas, y en este caso no sería sólo el mate sino cualquier bebida consumida a altas temperaturas. En las siguientes décadas se multiplicaron las publicaciones científicas a tal punto de haber transformado el estudio de las propiedades de la yerba mate en un tópico interesante para cualquier laboratorio del mundo (en el VI Congreso tuvimos presentaciones de Japón, Alemania, Sudáfrica, España y Estados Unidos). Hoy nuestros grupos tiene un potencial acumulado muy interesante y el desafío en este VI Congreso fue articular a esos grupos para generar un gran polo de investigaciones en yerba mate abarcando todas las disciplinas y con participación de productores, industriales y consumidores. Hemos comenzado a caminar hacia esa meta. Ya hay contactos para realizar trabajos en colaboración entre grupos de mi país, Argentina y Brasil, además de establecer contactos con grupos de Estados Unidos, Alemania, España y Japón.

**¿Cuál es el campo que cree usted más amerite estudiar: el de la producción de yerba mate, el de la elaboración o el del producto como alimento?**

Todos. El clínico, demostrando en estudios poblacionales esas bondades de la yerba mate en la forma que la consumimos deja claro que sea beneficiosa para el consumo; la producción, a pesar de lo que se piensa, yo creo que es necesario ir en busca de nuevas especies que se adapten a otros terrenos para expandir el cultivo y la producción, antes que de lejos nos den la noticia que la están cultivando. Ya existe abundante evidencia que nos sugiere que la yerba mate se trata de un alimento funcional, habrá que demostrar esto conjuntamente y gestionar su declaración por parte de los gobiernos de nuestros países.

**De las presentaciones realizadas en el Congreso ¿cuáles revelan el efecto de la yerba mate en la salud?**

Sería muy largo de contar, en breve estarán colgadas en nuestra página web [www.infoyerbamate.com](http://www.infoyerbamate.com) Más que nada se trató de confirmaciones. Por ejemplo: el efecto antioxidante de la yerba mate en experimentos de laboratorio, aunque también existen estudios en humanos; la disminución del sueño y aumento de la atención en animales; disminución del tiempo del tránsito intestinal; y la capacidad de colaborar en que el colesterol “Bueno” no se transforme en colesterol “Malo”. A mi entender la conclusión más importante fue que debemos seguir estudiando ordenadamente y de forma interdisciplinaria con el objetivo de cumplir las etapas de la investigación que permitan dar certezas al consumidor de estas propiedades en su organismo.

**Conocemos la historia y la situación de cada uno de los cuatro países donde se produce y consume la yerba mate, y creemos que nuestro producto puede expandirse a otros países. ¿Cuáles son esos países y bajo qué modalidad se podría expandir? ¿Qué paso debemos dar para ganar esos nuevos consumidores y qué cambios implica dar ese paso?**

Esto es un tema netamente comercial, donde los investigadores no debemos ingresar. Pero creo que la única manera de conquistar esos mercados es con el trabajo en conjunto entre productores, industriales y los académicos. La única fórmula será el trabajo conjunto, sincero y creíble de “Producción, Industria y Academia”.

**Una de sus ponencias en el Congreso se llamó “Actualidad, perspectivas y desafíos de la yerba mate” y hubo durante el evento una mesa de trabajo sobre Nuevos Usos de la Yerba Mate.**

**¿Cómo ve, cómo proyecta la producción y consumo de yerba mate en los próximos años?**

A fines del año pasado se realizó en Iliopolis, en Río Grande Do Sul, Brasil, la TurisMate y allí la mayor curiosidad representaba si Uruguay iba a plantar yerba mate. Mi respuesta fue que si analizamos el futuro desarrollo, no sólo como nosotros lo consumimos, sino como mate cocido, soluble, formando parte de otros ingredientes de cocina, como conservante, como base para producción de refrescos y bebidas con alcohol, y una futura y quizás no muy lejana industria farmacéutica, se cae de maduro que en un futuro no muy lejano habrá necesidad de aumentar las plantaciones y transformarlas en producciones estables y sustentables.

**Hay estudios científicos que revelan propiedades benéficas para la salud, como los antioxidantes. ¿Cree que debemos patentarlo? ¿Ya hay productos vinculados a la yerba mate que fueron patentados?**

El tema de las patentes es en sí mismo un gran tema; sin duda que seguramente nos ofrezca una protección en algunos países y/o comunidades. La pregunta es si estamos preparados para afrontar esos costos y si tenemos claro cuál es la perspectiva por lo cual vamos a patentar.

**¿Se prevé plantar yerba mate en Uruguay?**

**¿Es posible esto?**

Hoy gracias a la tecnología es posible transformar un desierto en tierras fértiles. Creo que ahí está la respuesta. ¿Qué necesitamos? Estudio y mucho estudio para encontrar una especie que se adapte, o cruces entre varias para lograrlo (en esto se está trabajando). ¿Y cómo sigue? Seguramente todas las posibilidades dependerán de las voluntades empresariales y una mínima expresión al desarrollo artesanal (que vale decirlo, ya existen algunos micro emprendimientos en Uruguay).

**Además del Congreso y el Simposio de Salud, se realizó la reunión del MercoMate. ¿Qué se trató y cuáles fueron las conclusiones?**

Argentina es la envidia de la región, ustedes tienen una experiencia acumulada de años dentro del INYM y en particular de su presidente, el Ing. **Luis F. Prietto**, a quien el congreso le rindió un homenaje por su dedicación a la causa yerbatera. Brasil hace no más de un año creo Ibramate y Paraguay cuenta con el Centro Yerbatero Paraguayo (CYP) y nosotros no tenemos representación y las veces en las que actué fue en representación de la Universidad de la República (UdelaR)



**“Deberíamos empezar a considerar el congreso mundial de la yerba, dado que en este Congreso encontramos banderas de Estados Unidos, Alemania, Brasil, Paraguay, Chile, Japón, estamos excedidos de la región ampliamente y de la gran mayoría de esas locaciones se presentaron trabajos”.**

**Nelson Bracesco. Magíster en Biotecnología  
Universidad de la República. Uruguay**

y no del sector yerbatero; esta no fue la excepción. En esta oportunidad, las cuatro partes tuvimos varias reuniones informales y una plenaria donde se volcaron temas particulares de los distintos países y se acordó la firma de un acuerdo de cooperación entre todos los países integrantes del MercoMate.

Además, a propuesta de INYM se realizó una reunión entre investigadores representando a cada uno de los países para realizar una agenda de prioridades para el desarrollo de la investigación.

El acuerdo fue signado por los representantes del INYM, Ibramate, CYP, UdelaR y acompañado con sus firmas por la ministra de Salud Pública del Uruguay, la Dra. **Susana Muñiz** y el ministro de Industria Energía Minería y Medio Ambiente de nuestro país, el Prof. **Edgardo Ortuño**.

En síntesis podemos afirmar que se trató de un Congreso participativo, en el que se resaltó muchas veces la asistencia a todas las actividades plenarios y mesas realizadas, en la que se observó un gran clima de camaradería y de verdadera interacción entre todos los participantes.

Esto abre un camino de esperanzas para que en tres años, cuando nos reunamos en Erechim, Río Grande do Sul, Brasil, nuestros deseos y proyectos se vean realizados y podamos fijar nuevas metas para el desarrollo de la yerba mate en la región y para el mundo.



## Sobre el sabor, aroma, color y composición de la yerba

► En Misiones, uno de los científicos que más investigó las propiedades de la yerba mate es el ingeniero químico **Miguel Schmalko**, quien encara una nueva investigación con el apoyo del Instituto Nacional de la Yerba Mate. Junto a un equipo de investigadores de la UNaM, trabajan para determinar si los diferentes tipos de combustibles utilizados en el proceso de secado de yerba mate influyen en las características organolépticas, o sea en el sabor y aroma; físicas -color- y en las características químicas -composición de nutrientes- del producto. “Queremos conocer fehacientemente si existen diferencias en un producto según el tipo de combustible utilizado y la eficiencia energética de los diferentes procesos de secado de la yerba mate”, dijo Schmalko. “El proyecto de investigación lleva varias etapas; deberemos obtener y comparar el producto secado con agua, el producto secado con ondas de alta frecuencia, mediante la utilización de chip o con otra fuente calor”, señaló. Cabe destacar que el INYM puso en marcha el plan de Tecnificación del Proceso de Secado, a través del cual desde 2011 financia el equipamiento de los secaderos para utilizar el chip como fuente de calor. Ya son 98 las plantas de secado de la zona productora (Misiones y Corrientes) las que recibirán el apoyo del INYM para funcionar con el sistema que resuelve la falta de leña, y es más eficiente social y económicamente.

## Cuánto magnesio aporta el consumo de yerba mate

► El Directorio del INYM aprobó la asignación de fondos para una investigación que determinará niveles de magnesio aportados por la infusión de yerba mate en humanos. La investigación se denomina “Evaluación de la biodisponibilidad de magnesio en una población con consumo de yerba mate”, y será coordinada y realizada por la doctora **Alicia Maskin de Jensen**, junto a un equipo de investigadores de la UNaM, durante dos años. En los fundamentos que la respaldan, se observa que “en los últimos 100 años, debido a los cambios de estilos de vida y a la industrialización que ha originado el consumo de alimentos manufacturados, la ingesta de magnesio ha ido declinando por debajo de los requerimientos y recomendaciones”. La investigación abarcará dos poblaciones: una población control que incluirá a individuos consumidores de yerba mate sin fortificar y la otra comprenderá a los individuos consumidores de yerba mate fortificada con óxido de magnesio.

## Evidencias que abren mercados



Alejandro Gugliucci

El investigador médico uruguayo **Alejandro Gugliucci** estudió los efectos del consumo de la yerba mate durante más de 30 años. El científico, quien actualmente se desempeña en la Universidad de Touro en San Francisco, determinó que la infusión sería un potente inhibidor de la oxidación de las denominadas LDL (lipoproteínas de baja densidad) que transportan el llamado colesterol malo, causante, entre otros problemas, de las enfermedades cardiovasculares, y que puede aumentar la defensa antioxidante frente a los radicales libres. “El organismo se oxida menos si el individuo tiene mucha vitamina C y E, la cual sólo se recicla cuando el organismo recibe desde fuera vitamina C o flavonoides -una sustancia presente en algunas plantas, entre ellas la yerba, y que también puede ser importante a la hora de reducir el riesgo de arteriosclerosis-”, explicó en diálogo con la prensa. Durante el VI Congreso Sudamericano de la Yerba Mate el científico expuso sobre “El mate en la salud humana, ¿qué aprendimos en los últimos 20 años?”. “Hemos logrado obtener evidencias que hay una serie de efectos del consumo del mate que pueden ser muy positivos para la salud, y se los nombro: gran capacidad antioxidante; tiene capacidad de disminuir los valores del colesterol malo; tiene la capacidad de impedir el aumento de peso de ratones de laboratorio cuando son sobre alimentados y de disminuir la inflamación. Y hay efectos anticáncer: en células de laboratorio el mate puede inhibir la muerte o la transformación en células cancerosas de esas células”, describió. Gugliucci hizo referencia a la importancia de profundizar las investigaciones científicas para determinar los efectos benéficos de la yerba mate en la salud humana. “Es como todo: durante 100 años usábamos aspirina porque sabíamos que funcionaba, pero no sabíamos cómo funcionaba; durante 50 años tratábamos de disminuir el azúcar en la sangre en la gente porque pensábamos que así mejor les iba a ir en la diabetes, pero no teníamos ninguna prueba. Era todo empírico, así funciona en la medicina. En el mate estamos en lo mismo: tenemos una cantidad de evidencias de que funciona y la manera de probar es a la larga”, destacó. También vaticinó grandes oportunidades para la yerba mate en mercados de otros países.

## PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN DEL INYM

El Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) financia proyectos de investigación científica, experimentación y capacitación, orientados a fortalecer la cadena del sector yerbatero. Los resultados de los mismos son públicos y están a disposición de todo el sector yerbatero.

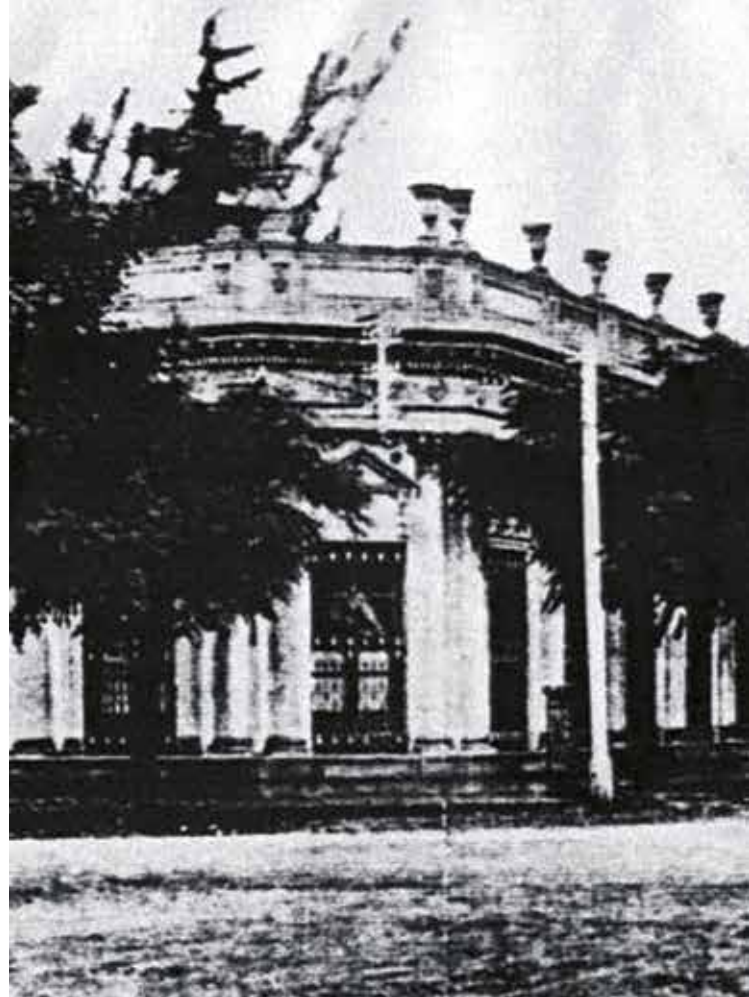
Hasta la fecha son 34 los proyectos (tanto finalizados como los que están en ejecución) financiados (total o en parte) por el INYM, entre ellos:

- ▶ Obtención de extractos secos solubles de yerba mate con alta capacidad antioxidante para usos varios. Mag. Ing. Luis A. Brumovsky. Investigador y docente de la UNaM.
- ▶ Selección de plantas de yerba mate con atributos especiales de calidad. Mag. Ing. Luis A. Brumovsky. Investigador y docente de la UNaM.
- ▶ Extracción y Caracterización de extractos de yerba Mate. Protección de compuestos activos por encapsulación. Dra. María C. Lanari y Dra. Miriam Martino. Investigador independiente (CONICET); Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos, Universidad Nacional de La Plata.
- ▶ Clonación in vitro de la Yerba Mate mediante el uso de biorreactores de inmersión temporal automática. Dr. Pedro A. Sansberro. Director Maestría en Producción Vegetal; Investigador Adjunto (CONICET); Instituto de Botánica del Nordeste.
- ▶ Sembradora de cubierta verde en plantaciones de Yerba Mate. Agr. Dardo Federico Decoppet. Productor primario, Técnico Agrónomo, Virasoro-Corrientes.
- ▶ Desarrollo de un sistema a escala piloto para estudios de Sapecado en Vapor. MSc. Ing. Qco. Rubén Martín E. Barrionuevo. Investigador de la UNaM.
- ▶ Lavado de hoja verde de Yerba Mate. Cooperativa Agrícola de la Colonia Liebig Ltda., Corrientes.
- ▶ Gasificador o Reactor de aserrín para el Sapecado de la Yerba Mate. Cooperativa de Productores y Elaboradores de Té de Guaraní Ltda.
- ▶ Utilización del polvo de la Yerba Mate como matriz soporte para el entrapamiento de compuestos. Ing. Qco. Miguel E. Schmalko de la UNaM.
- ▶ Valoración de 3 minerales esenciales Fluor, Yodo y Cloro en el extracto acuoso de Yerba Mate elaborada. : Ing. Qco. Juan Esteban Miño. Investig. y docente de la UNaM.
- ▶ Desarrollo de experiencias (semilleros) en la multiplicación de semillas de cubiertas verdes para el cultivo de yerba mate. Instituto de Des. Social y Prom. Humana.
- ▶ Construcción de mapa genético marco de yerba mate para su uso en el mejoramiento. Dra. Silvina Pessino-Fundación Asuntos Agrarios, Universidad Nacional de Rosario.

*Consultar la lista completa en [www.inym.org.ar](http://www.inym.org.ar)*

## La yerba, en el origen de la moderna Posadas (\*)

**La historia de Posadas es bien conocida. La ciudad vale la pena de conocerse, tiene aspecto muy pintoresco, situada como está sobre una barranca no muy alta que entra un poco en el Paraná (...).**







La edificación moderna en su mayor parte es regular y bastante compacta; la plaza principal es un magnífico jardín perfectamente bien delineado y cuidado, rodeado de una calle de cedros jóvenes: en ella se ven entre plantas exóticas, muchas propias de la región, como ser grandes guaimbés, ortigas bravas, helechos, etc.

En el frente este de la plaza, está el magnífico edificio de la Gobernación, que lo ocupa casi todo, de arquitectura moderna de las mejores: tiene espléndidos salones y un magnífico jardín en los patios; en el frente norte está la iglesia, muy modesta y sencilla, con grandes corredores a los lados: a pesar de eso no deja de ser agradable. Los demás frentes están todos ocupados con buenos edificios; un poco afuera de la ciudad hay un hospital, sostenido por la Sociedad de Beneficencia de Señoras.

La población de Posadas alcanzará a unas 5.000 almas con el Departamento; su comercio es muy importante. Hay muchas casas espléndidamente surtidas que giran grandes capitales fuera de los exportadores de yerba. El año pasado, según datos recogidos, el comercio de exportación de Posadas alcanzó a millón y medio de pesos, siendo uno de los principales artículos la yerba, y el de importación, 240.000.

Existen varios ingenios de moler yerba: el más importante es el del sr. D. **Joaquín Aramburú**, movido a vapor: la máquina que allí se emplea es distinta de las de la costa del Uruguay, son de cilindros que ruedan por un piso de madera dura triturando así la yerba que allí se coloca: se pueden moler 8.000 kilos diarios.

La yerba que sale de Posadas es toda preparada por el sistema paraguayo de Barbacúa y se exporta embolsada, siendo este procedimiento más limpio y económico que el de tercio y no perdiendo nada de sus cualidades.

Los alrededores son magníficos: el terreno es ondulado suavemente; hay varias quintas muy buenas. Sobre las barrancas del río, en una especie de punta, se hallan los galpones del cuartel del batallón 3 de infantería de línea, que ha estado durante muchos años de guarnición allí.

La sociedad de Posadas es muy

distinguida: he tenido ocasión de observar y de visitar algunas familias en las que he encontrado mucha cultura, buen gusto y excelente educación.

Hay mucho espíritu de progreso y la mayor parte de su adelanto se debe a la iniciativa y esfuerzo particular; su municipalidad trabaja, han arreglado varias calles, sobretodo la que va al puerto, al que se puede ir perfectamente en carruaje.

Hay dos hoteles cómodos, talabarterías, herrerías, carpinterías, fotografía y curtiembre. Templo masónico, oficina de Correos y Telégrafos, Municipalidad, tres escuelas, Aduana, Sub prefectura y sucursal del Banco de la Nación.

El viajero que crea ir a Posadas para ver algún pueblo original o raro, debe dar vuelta y evitarse el viaje; pero si desea ver un pueblo culto, una ciudad bonita a 400 leguas de Buenos Aires, y sobre todo, el fruto del trabajo individual y de la iniciativa particular, puede ir convencido de que nunca se quejará de haber hecho viaje más agradable y dudará por momentos de encontrarse en la capital de Misiones, en plena Misiones donde no creía hallar sino ruinas de los jesuitas en medio de un naranjal espeso sin otro ruido que el canto de la chicharra o el rugido de algún tigre. Posadas no es una ciudad muerta, allí hay movimiento, hay vida propia, esas siestas patriarcales de antaño se van dejando porque el comercio activo y emprendedor es el que mejor despierta y hace mover a los pueblos y sociedades.

Al día siguiente, visité la Villa Encarnación, que se halla frente a Posadas. El río tendrá un ancho de 30 cuabras, pero hay vaporcitos que hacen la cruzada cada hora. El pueblo de Villa Encarnación está situado en una colina que de la costa va subiendo hacia el interior: propiamente no tiene sino una calle muy larga que del puerto va hasta la plaza principal, donde existen todavía ruinas de los jesuitas. Todas las casa, salvo muy pocas, son de dos aguas, techo de paja, más bien ranchos que casas, con cercos de palo a pique atado con isipó, algunas tienen paredes de ladrillos y de piedra, tomadas de las ruinas jesuíticas. Hay varias casas de comercio importantes; allí, como en Posadas, el artículo de mayor comercio es la yerba.

(\*) Texto extraído parcialmente del Capítulo XV – De Posadas a Buenos Aires del libro Primer y Segundo Viaje a Misiones (1892 – 1893 - 1894) por Juan Bautista Ambrosetti (texto publicado originalmente en el Boletín del Instituto Geográfico Argentino, tomo XVI 391-523, 1896, Buenos Aires), comentado por Juan Carlos Chebez y Bárbara Gasparri, de Editorial Albatros.

Sobre el autor: Juan Bautista Ambrosetti, naturalista y padre de los estudios folclóricos en la Argentina, exploró el territorio casi desconocido por entonces de Misiones en el siglo XIX. En cada viaje hizo un trayecto distinto subiendo por diferentes ríos y llegando a las Cataratas y al corazón del territorio misionero (Juan Carlos Chébez / Bárbara Gasparri).



# Fiscalización para fortalecer al sector

**D**urante el año 2013, los fiscalizadores del Instituto Nacional de la Yerba Mate realizaron casi 2.000 procedimientos tanto en la zona productora (provincias de Misiones y Corrientes) como en la extrazona (demás provincias argentinas) para verificar el cumplimiento de las normas

vigentes y del precio oficial de la materia prima. Estas tareas incluyeron controles de documentación que respaldan los movimientos de yerba mate, en cualquier modalidad; controles de stock de materia prima, y verificación con respecto a lo

presentado en las declaraciones juradas, y condiciones de recepción y acondicionamiento de materia prima.

“Las acciones realizadas consistieron en procedimientos de fiscalizaciones, constataciones de domicilios a operadores, control de estampillas a operadores y en góndola, decomisos de producto terminado por infracción a la Ley 25.564, su decreto reglamentario y normas reglamentarias; notificaciones, intimaciones de pagos, controles en rutas, controles de stock, notificaciones de alta y de baja y controles en los puestos fijos, y verificaciones a sujetos obligados al pago de la Tasa de Inspección y Fiscalización”, indicó el subgerente del Área de Fiscalización del INYM, **Gerardo Vallejos**.

Así, “las actuaciones de fiscalización derivaron en 217 expedientes, de los cuales la mayor parte de ellos se encuentran en trámite”, dijo.

Por otra parte, mediante convenio firmado con el Ministerio de Salud Pública de la Provincia de Misiones, “se efectuaron durante 2013 y se realizan actualmente, controles de calidad e inocuidad del producto, y para combatir el robo de yerba hoja verde, el INYM ha puesto a disposición su grupo de fiscalizadores para que colaboren en la tarea que desempeña la Policía y la Gendarmería Nacional”.

Gerardo Vallejos manifestó que “se están realizando en todo el territorio de la Provincia controles sorpresivos en ruta sobre el movimiento de yerba mate hoja verde y de yerba mate canchada, siendo de estricto cumplimiento lo expresamente establecido en la norma respecto de la documentación que debe acompañar la carga”.

Durante el año pasado, los inspectores del INYM realizaron relevamientos en góndola de paquetes de yerba mate envasada a efectos de verificar el correcto y auténtico estampillado que respalda el pago de la Tasa de Inspección y Fiscalización, y relevamiento de marcas y precios de yerba mate elaborada. Esta tarea se efectuó en las provincias de Corrientes, Entre Ríos, Chaco, Formosa, Santa Fe, Buenos Aires, Córdoba, La Pampa, Mendoza, San Luis, Santiago del Estero, Salta, Jujuy y Tucumán.

## SANCIONES APLICADAS

Durante el año 2013 el Directorio del Instituto ha resuelto y aplicado las siguientes sanciones:

- ▶ Procedimientos en Puestos de Control, por transporte de yerba mate canchada sin etiqueta de bolsa y por decomiso de yerba mate elaborada por falta de estampillado.
- ▶ Procedimiento en ruta por transporte de yerba mate canchada sin etiqueta de bolsa.
- ▶ Sanciones por realizar tareas de cosecha y/o secanza durante los meses de octubre y noviembre, aplicadas a secaderos y a productores.
- ▶ Sanciones por infracciones vinculadas a la documentación de ingresos a secadero, libro de movimientos y exhibición de pizarra de precios.
- ▶ Sanción por haber superado el porcentaje de palo permitido en muestras de yerba mate canchada.
- ▶ Sanciones por tener instaladas en secadero zarandas con malla superior a 5 x 70 mm.
- ▶ Sanciones por haber presentado declaraciones juradas inconsistentes, aplicadas a intermediarios, a secaderos y a molinos.
- ▶ Sanción por incumplimiento de precios de la materia prima.
- ▶ Sanciones por operar sin estar inscriptos o por falta de inscripción de lotes con plantaciones de yerba mate: aplicadas a productores, a intermediarios, a molineros y a secaderos.
- ▶ Sanciones por operar con sujetos no inscriptos.
- ▶ Sanción por decomiso de yerba mate elaborada por falta de estampillado.



## Puestos fijos

Otra tarea que desarrolla el Área de Fiscalización del INYM es el control en los puestos fijos Filadelfia y Cuay Grande ubicados en las rutas nacionales 12 y 14, en la localidades de Ituzaingó y Santo Tomé, respectivamente, en la provincia de Corrientes.

Toda la yerba mate que sale de zona productora en cualquier modalidad debe pasar por los mismos, y por lo tanto quedar registrada, con lo cual constituye una fuente de información estadística muy importante para el INYM ya que permite analizar, entre otras cosas, el comportamiento y evolución de la demanda de yerba mate. Además, los datos que se obtienen de los Puestos de Control son de vital importancia para planificar comisiones de Fiscalización fuera de la zona productora.

Durante 2013 se ha registrado en los puestos de control un movimiento de yerba mate en cualquier modalidad de 255.173 toneladas, que supera en 5.734 toneladas lo registrado en el año 2012, lo que en porcentaje representa un 2,24% superior respecto al año anterior.

### Yerba mate registrada en los puestos Filadelfia y Cuay Grande en los últimos cinco años:

2009	226.996 toneladas	9,90 %
2010	237.142 toneladas	5,20 %
2011	242.841 toneladas	2,72 %
2012	249.437 toneladas	2,24 %
2013	255.173 toneladas	

### Yerba Mate registrada en los puestos Filadelfia y Cuay Grande durante 2013

	Filadelfia kgs.	Cuay Grande kgs.
Yerba Mate Canchada	3.038.608	18.008.385
Yerba Mate Molida	6.942.426	38.697.464
Yerba Mate Envasada	33.900.450	149.138.781
Yerba Mate en saquitos	830.875	4.293.418
Yerba Mate en polvo	20.548	301.936
<b>Totales</b>	<b>44.732.907</b>	<b>210.439.984</b>
	255.172.891 kgs.	

## Normativa vigente

Están vigentes las siguientes resoluciones del INYM:

- ▶ 49/02 Reglamento de cosecha y secanza de yerba mate
- ▶ 37/07 Período de Cosecha
- ▶ 21/09 y 7/11 Referente a Declaraciones Juradas
- ▶ 54/08 Registro de Operadores
- ▶ 57/08 Registro de Plantas y Depósitos.

## Localidades

Aristóbulo del Valle	67
Andresito	127
Apóstoles	95
Azara	18
Conc. de la Sierra	26
Campo Grande	34
Campo Ramón	50
Campo Viera	36
Eldorado	41
Esperanza	32
Gdor. Roca	27
Guaraní	49
H. Irigoyen	15
Jardín América	32
Alem	54
Col. Liebig	15
Los Helechos	21
Montecarlo	42
Oberá	259
Posadas	44
Puerto Rico	19
Ruiz de Montoya	9
San Ignacio	26
San José	24
San Martín	12
San Pedro	21
San Vicente	99
Santo Pipó	27
Tres Capones	20
Urquiza	11
Virasoro	64
Otros y extrazona	419
<b>TOTAL</b>	<b>1835</b>

Cantidad, por localidad, de actuaciones del Área de Fiscalización en 2013





## Asia, en el horizonte

**A**sia es un mercado potencial para la yerba mate. Así lo demuestran los hechos de los últimos meses y por eso el Instituto Nacional de Yerba Mate (INYM) decidió participar este año en Food & Hotel Asia, en Singapur, y Seúl Food & Hotel, en Corea.

La yerba mate se conoce y se consume en Asia, y de manera muy particular. Es valorada por su condición de producto natural y como tal gana consumidores que cuidan su salud, que eligen incorporar este alimento presente en té y bebidas frías, listas para consumir, generalmente caracterizadas por poseer un sabor suave y sin agregado de azúcar.

Así se desprende de la información recabada en las dos ferias donde participaron integrantes del INYM, y también de las manifestaciones del director comercial de Atree Co, **Tadamasa Ikima**, empresa que compra el producto a la Cooperativa Agrícola Limitada de Ruiz de Montoya porque en este lugar han verificado que la yerba mate se produce de manera orgánica.

**Esteban Fridlmeier**, director que representa al Gobierno de Corrientes en el INYM, sostuvo que fue buena la experiencia de participar en Food & Hotel Asia, en Singapur. “No quiere decir que la próxima semana se despache un contenedor con yerba mate, pero es deber nuestro como institución promocionar el genérico Yerba Mate Argentina y hacer conocer sus virtudes y explicar dónde se puede adquirir”, resumió.

En el stand del INYM el público recibió información sobre las propiedades benéficas para la salud y sobre las distintas formas de consumir el producto. “Hemos convidado mate cocido, que lo pidieron sin azúcar, y en algunos casos, a quienes nos han solicitado, hemos invitado mate, y para nuestra sorpresa ese mate le resulto agradable”, recordó Fridlmeier. “De todas las

personas que nos visitaron, seleccionamos a 30 potenciales para hacer operaciones con yerba mate y que actualmente comercializan té o hierbas con distintos tipos de mezclas, que tenían conocimientos pero no en profundidad y tampoco estaban haciendo operaciones con yerba mate”, agregó.

Fridlmeier explicó que pudo notar que en Asia “hay pequeños nichos de mercado, en distintos países, y los más destacados son China, Japón y Corea”, y contó que entre los que visitaron el stand del INYM en la feria en Singapur, “había gente de Filipinas, Indonesia, Vietnam, Tailandia y también de la India”. Durante el evento se observó que la mayor demanda “fue de saquitos y solubles, instantáneo y extractos de yerba mate, para lo cual todavía en nuestra zona no estamos lo suficientemente preparados para producir estos productos a gran escala”, continuó. “Los asiáticos están interesados en nuevos productos y productos que tengan que ver con salud, que contribuyan al bienestar, y hemos notado que allí hay poca información sobre las propiedades de la yerba”, expresó.

Como parte de las tareas de difusión de la Yerba Mate Argentina, la delegación del INYM mantuvo una reunión y entregó folletería a representantes de la Embajada Argentina en Indonesia. “Esto es muy importante, es algo que siempre hemos solicitado, que los consulados y las embajadas asuman un rol de difusión de productos argentinos, que ofrezcan un vaso o una tasa de mate cocido bajo el nombre de Yerba Mate Argentina”, expresó Fridlmeier. “En Singapur, donde se hizo la feria, no tenemos embajada ni consulado, pero sí en Indonesia. En noviembre tienen un evento y la embajada se ofreció para hacer conocer el producto”, señaló.



## MERCADOS NACIONALES E INTERNACIONALES

► El 29 de abril pasado se concretó, en la sede del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), una reunión entre representantes de empresas, industrias y cooperativas del sector yerbatero y del área de Marketing y Comunicación del INYM.

El objetivo de la reunión “fue dar a conocer las acciones que el INYM está llevando adelante y tiene programadas para 2014 en el ámbito nacional e internacional y generar un espacio de intercambio para conocer las perspectivas de quienes comercializan Yerba Mate Argentina respecto del ámbito comercial/marketing”, detalló **Carlos Coppoli**, sub gerente de Marketing y Comunicación del INYM. Participaron María Duarte y Juan Carlos Domínguez de Cooperativa Agrícola Río Paraná; Milton Kraus, de Kraus S.A.; Victoria Szychowski, de La Cachuera S.A.; Juan Carlos Theas y Johana Gagliardi, de Productores de Yerba Mate de Santo Pipó S.C.L.; Andrés Van Domselaar, de Hreñuk S. A., y Gustavo Quatrin, de Cooperativa Agrícola de la Colonia Liebig Limitada. Por parte del INYM, estuvieron los directores Jerónimo Lagier, Esteban Fridelmeier, Roberto Montechiesi y Marcelo Stockar, y Carlos Coppoli.

“En base a las últimas investigaciones y el trabajo empírico de más de dos años de actividades de promoción, se puede afirmar que existe mucho espacio para ganar en consumidores respecto de las propiedades y formas de consumo de la yerba mate”, dijo Coppoli.

Para fortalecer el mercado consumidor, el área de Marketing y Comunicación trabaja en la difusión de las propiedades y formas de consumo de la yerba mate, tanto en el mercado interno como en el externo; estudiando y analizando potenciales mercados geográficos y consumidores; desarrollando oportunidades de consumo para nuevos productos avalados científica y tecnológicamente; creando una imagen diferencial para Yerba Mate Argentina; fortaleciendo el concepto de alimento sano e incorporando valor agregado al producto.

“Damos los primeros pasos para darle a la yerba mate el espacio que se merece como producto ícono de la Argentina y por sus excelentes propiedades como alimento”, explicó Coppoli. “Buscamos que Yerba Mate Argentina sea una marca paraguas que le agregue valor a la oferta argentina y que facilite a productores y elaboradores el acceso a nuevos mercados”.

Coppoli enfatizó que “para lograr que la yerba mate argentina tenga un distintivo, se trabaja en conjunto con el Ministerio de Agricultura en la certificación de Indicación Geográfica (IG) para toda la producción actual de yerba mate que se realiza bajo el marco legal vigente”, y recordó que “se está trabajando en la renovación del sitio de Yerba Mate Argentina, para acceder a toda la información desde distintos dispositivos”.

## EN COREA

“Corea es un mercado interesante, uno de los destinos más importantes de las exportaciones de yerba”, manifestó **Jerónimo Lagier**, director por el sector Producción en el INYM, quien participó -junto a **Roberto Montechiesi**, director por la Industria, y **Carlos Coppoli**- en Seúl Food & Hotel, del 13 al 16/5, en Corea.

“En la feria notamos un conocimiento del producto muy alto, un consumo enorme, sobre todo en bebidas no gasificadas en base a yerba mate”, enfatizó Lagier. “Hay dos marcas (de bebidas) que están entrando en Corea y son de consumo masivo, uno ve en los quioscos y ve que los chicos consumen y lo jóvenes lo llevan en su mochila: una es la que hace **Coca Cola** para Japón que es la marca **Sol**, y la otra es una bebida muy similar que hace un conglomerado económico coreano que se llama **Lotte**, que tiene además una penetración en China con más de 100 locales”, contó.

¿Cuáles son las características de la yerba mate que atraen consumidores en aquel mercado? “En Corea lo presentan como un producto dietético, para adelgazar. Una estrategia equivocada desde mi punto de vista. El pueblo coreano se cuida mucho, uno ve características de cuidado de la salud y en ese sentido la yerba entró muy bien. Pero creo que habría que relanzarla con otras cualidades, la yerba tiene un montón de beneficios para la salud”, respondió.

¿Cómo llegó la yerba mate a Corea? “Según un informe de la Cancillería y nos explicaban en Seúl, en 2010 la cadena televisiva estatal hizo dos documentales científicos sobre la yerba mate y a partir de eso se produjo un furor del consumo de yerba mate, a tal punto que una de las cadenas de bebidas, Lotte, agotó en una hora todo el stock”, ponderó Lagier.

Además “en Corea se puede apreciar la yerba mate como parte de mezclas de infusiones, tanto en saquitos como en solubles y sticks con yerba mate soluble de buena calidad, con una variedad enorme de presentaciones”. ¿Y el mate? “Nuestra forma de tomar les resulta muy fuerte, todas las infusiones las toman suaves y sin agregar azúcar”, reveló Lagier.

El mercado de Corea, “el año pasado importó 500 mil kilos de yerba mate, sin contar extractos que son comercializados por los brasileños”, indicó Lagier, al tiempo que destacó que “lo que se rescata para el mercado yerbatero es que hay un mercado muy interesante en extractos y en solubles”.

Para cerrar, cabe recordar que la Cooperativa Agrícola Limitada de Ruiz Montoya inició en el año 2006 la exportación de yerba mate en saquitos y a granel, sin envasar, a Japón. Fue **Alfredo Kallus** -quien falleció en agosto de 2012- uno de los más férreos impulsores de la yerba mate en el mercado asiático, y a partir de aquel primer embarque, la entidad envía unos 10 mil kilos envasados por año a aquel destino, donde el producto es comercializado por la firma **Atree Co.**

## Declaraciones juradas a través de internet

El Directorio del INYM pone al alcance de los operadores del sector una nueva herramienta para presentar las declaraciones juradas. Se trata de la posibilidad de cumplir con este requisito a través de internet, medida contemplada en la recién aprobada Resolución 058/14. De esta manera, se aprobó y está en vigencia, a partir de las declaraciones juradas correspondientes al mes de abril, el Régimen Especial de Declaraciones Juradas para Operadores del Sector Yerbatero, mediante transferencia electrónica de datos a través de la página web del INYM ([www.inym.org.ar](http://www.inym.org.ar)).

Para realizar las operaciones a través del sitio informático oficial del organismo, los sujetos inscriptos en el Registro Unificado de Operadores del Sector Yerbatero deberán solicitar con carácter previo la habilitación de su “Clave de Acceso Personal” a la citada página web, y presentar un formulario que se encuentra en la misma, completo y con firma certificada por escribano o Juez de Paz, legalizada si correspondiere. Paralelamente la presentación por el régimen actual, personal en la sede del Instituto o por correo postal, en Posadas, continuará en vigencia hasta que el INYM lo determine. La resolución que habilita el sistema electrónico para presentación de declaraciones juradas señala que en caso de falta de operatividad del Sistema del INYM, los Operadores deberán presentar la respectiva declaración jurada en la forma vigente, y recuerda que el incumplimiento en esta presentación mensual, “hará pasible al infractor de la aplicación de multas”.

## Número gratuito para denuncias en el INYM

Ante reiteradas noticias de hurtos de hoja verde de yerba mate registrados en la zona productora, el INYM informa que habilitó el número telefónico **0800-444-0103** para denuncias de esta naturaleza. Es una línea gratuita destinada a consultas o denuncias de infracciones. Para consultas, atiende de lunes a viernes de 7 a 14, y recibe mensajes las 24 horas. El nombre de quien denuncie queda reservado, y se solicita que a la hora de plantear la situación de hurto u otra anomalía, se brinde la mayor cantidad de detalles posible, para poder actuar con efectividad.

## Japoneses estudian propiedades de la yerba

En la primera semana de mayo, una delegación de Japón visitó el INYM para presentar un trabajo de investigación científica sobre el producto y reunir más información sobre las propiedades que aporta esta infusión al cuerpo humano.

La investigadora **Akiko Kojima Yuasa**, y los empresarios **Tadamasa Ikima** y **Nobuaki Sanagui**, de la firma Atree Co, se reunieron con el director **Jerónimo Lagier**, representante del sector de la Producción en el INYM; el subgerente del Área Técnica de la Institución, **Raúl Escalada**, y con el científico de la Universidad Nacional de Misiones, **Miguel Schmalko**.

Durante el encuentro, la delegación de Japón expuso la investigación titulada “Efecto protector del extracto de la yerba mate (*Ilex Paraguariensis*) contra lesiones hepáticas inducidas con etanol en ratas”.

Este estudio -que además fue presentado en VI Congreso de Yerba Mate, desarrollado entre el 8 y 10 de mayo en Uruguay- sugiere efectos beneficiosos del consumo de yerba mate como agente preventivo de enfermedades hepáticas.

El estudio fue realizado por Akiko Kojima Yuasa, Akiko Tamuro, Tadamasa Hikima e Isao Matsui Yuasa, de Psaka City University, Osaka, Japón.

Además de los nombrados, la reunión contó con la presencia de **Guido Rem**, titular de la Cooperativa Agrícola Limitada de Ruiz de Montoya, entidad que comercializa yerba mate orgánica con la firma japonesa Atree Co.





## Reunión con el vicegobernador

El lunes 5 de mayo pasado, los directores del Instituto Nacional de la Yerba Mate y el vicegobernador de Misiones, **Hugo Passalacqua**, se reunieron en la sede de la institución de Posadas, para profundizar temas vinculados con esta actividad.

La actividad yerbatera incluye a 17 mil productores, y a 110 molinos y 210 secaderos que procesan la hoja verde que proviene de 200 mil hectáreas cultivadas en la zona productora (Misiones y norte de Corrientes). Durante la reunión, el vicegobernador Hugo Passalacqua ponderó la actividad yerbatera por sus beneficios económicos, por las propiedades nutritivas del producto y fundamentalmente, dijo, por su valor cultural. “El objetivo es estar siempre cerca a todas las instituciones de la provincia, en particular una nacional como ésta, que tiene anclaje en lo más profundo del ADN de los argentinos, de los misioneros. La yerba mate, más allá del valor económico que tiene, ya que miles de familias viven de esto, más allá del valor nutricional, tiene un valor cultural muy potente”, manifestó el funcionario.

Por su parte, el presidente del INYM, **Luis Prietto**, presente en la reunión junto a sus pares que representan a los distintos sectores de la cadena yerbatera, también ponderó la importancia de fortalecer el diálogo entre la Institución y el Gobierno de Misiones, y enfatizó la necesidad de trabajar en conjunto para lograr la revalorización del producto, desde la mano de obra inicial en los yerbales hasta el paquete en góndola. “Tenemos que trabajar juntos, tenemos mucha tarea adelante. La actividad yerbatera es una generadora de recursos y de mano de obra, y debe servir para mejorar la calidad de vida de los misioneros y correntinos, y tenemos que lograr un producto valorizado, tenemos que defender que el producto se instale en todos los lugares de consumo pero valorizado”, expresó Prietto.



## Yerba Mate Argentina en Tecnópolis

En el marco de las actividades de promoción y difusión que lleva adelante en diversos puntos del país, el Instituto Nacional de la Yerba Mate estuvo presente en el Encuentro Federal de la Palabra que se realizó entre el 9 y el 20 de abril en Tecnópolis; la muestra permanente emplazada en el barrio de Villa Martelli, municipio de Vicente López del Gran Buenos Aires.

El stand móvil del INYM se instaló en uno de los principales caminos que conformaron el circuito de la feria para ofrecer al público degustaciones de mate cocido caliente y mate cocido frío tipo “frozen”. Además, les proporcionó información acerca de las propiedades y de todo el proceso de elaboración de la yerba mate. En este encuentro confluyeron escritores, artistas y reconocidas personalidades de la cultura de toda la Argentina. Las diversas salas de exposición fueron recorridas por miles de visitantes, quienes también aprovecharon para acercarse al trailer del INYM, compartieron un mate cocido y conocieron el proceso de elaboración de nuestra yerba mate.

El INYM también colaboró con las actividades programadas por la Subsecretaría de Cultura de la Provincia de Misiones; entre ellas un segmento de narración de cuentos y un taller sobre el idioma guaraní que tuvieron al trailer de la yerba mate como telón de fondo. Cabe recordar que en su recorrido por diversos puntos de nuestro país el stand móvil del INYM ya recibió a miles de visitantes. En noviembre del año pasado transitó por las provincias de Formosa, Jujuy, Salta, Tucumán y Santiago del Estero; mientras que este año, antes de Buenos Aires, promocionó nuestra “Infusión Nacional” en Entre Ríos, Mendoza, San Juan y San Luis.

- + de 17.000 productores
- + de 200.000 hectáreas cultivadas
- + de 650 millones de kilos de Hoja Verde \*
- + de 210 secaderos
- + de 110 molinos
- + de 250 millones de kilos de Yerba Mate\*
- + de 30.000 familias involucradas\*\*

*Más de lo que te imaginabas, no?*



Rivadavia 1515 - 2° Piso  
C.P. N 3300 LDC Posadas  
Tel/Fax: + 54-376-4425273  
Provincia de Misiones  
República Argentina  
[www.inym.org.ar](http://www.inym.org.ar)

\* Valores anuales promedio aproximados,  
\*\* directa e indirectamente, desde la plantación y cosecha hasta el punto de venta