



BIEN NUESTRO

Publicación de distribución gratuita del Instituto Nacional de la Yerba Mate / 2018 - Nro 24 - Posadas, Misiones

La calidad es la meta

De todos los establecimientos que recibieron la capacitación que brinda el INYM, el secadero de Hreñuk S.A. fue el primero en realizar los ajustes necesarios y superar exitosamente las auditorías que le permitieron obtener el certificado de BPM.

SUMARIO

4

El secadero de HREÑUK S.A. con certificación de BPM

El secadero de la empresa es el primero en obtener el certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el marco del programa que impulsa el INYM, orientado a optimizar la calidad del producto.

8

El comercio de la yerba mate existe desde el siglo XVI

La de Mbaracayú junto con las Reducciones Jesuíticas, fueron las primeras zonas productoras en el siglo XVI. Más tarde se abastecerían en esta región para el consumo diario.

10

Narda, redescubriendo a la yerba mate

La conocida cocinera visitó la tierra colorada para conocer “desde adentro” toda la cadena yerbatera: desde la planta hasta el envasado, para entender y descubrir otras cualidades de la Infusión Nacional.

12

El INYM capacita a los productores

Técnicos del Instituto Nacional de la Yerba Mate brindaron capacitación a productores de Colonia Aurora y San Pedro.





EDITORIAL

SUPERACIÓN, EL CAMINO

Nuevamente abrimos la revista Bien Nuestro celebrando la posibilidad de brindar, desde el Instituto Nacional de la Yerba Mate, condiciones para que integrantes de nuestra actividad adquieran más conocimientos para elaborar un producto de mayor calidad, y para este caso específico, orientado al sector de secaderos, que es donde se recibe la hoja de yerba mate y se inicia el proceso de industrialización, o sea: una bisagra entre la planta y el consumidor.

Tenemos la responsabilidad de asegurar un alimento inocuo, y esta característica unida a las nutricionales y el incalculable valor de ser un producto natural, posicionan cada vez más y mejor a la **yerba mate argentina**.

Es apenas el comienzo de un camino que queremos que se conozca por la excelencia, y no sólo en secaderos, sino en toda la cadena: desde el suelo, en las chacras, que dan sustento a cada planta hasta la industria que cierra el paquete con el producto que eligen millones de persona en la Argentina y cada vez más en otras partes del mundo.

En otras palabras: pensamos una cadena de producción de yerba mate argentina integrada y eficaz con eje en la calidad y la innovación, y el INYM en ese contexto, con el apoyo, financiamiento y difusión de conocimientos, con investigaciones científicas sobre propiedades del alimento y mejoras en el proceso de elaboración, becas para estudiantes y la capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura. El objetivo: cada paso, un poco mejor. La excelencia como un camino, no como un fin. La yerba, nuestro mejor producto, nos inspira.

Ingeniero Alberto Re
Presidente del INYM



Directorio INYM:

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



El camino es más calidad

El secadero de la empresa Hreñuk S. A., ubicada en la localidad de Apóstoles, Misiones, es el primero en obtener el certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el marco del programa que impulsa el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), orientado a optimizar la calidad del producto.

Se trata de un paso más que importante, un paso que consolida uno de los lineamientos del Plan Estratégico de la Yerba Mate, definido por todos los actores del sector para lograr un crecimiento sustentable y en el caso particular de secaderos, para garantizar que el producto se obtiene en condiciones sanitarias adecuadas y disminuyendo los riesgos inherentes a la producción y distribución. No es poca cosa: es inocuidad y calidad del alimento Yerba Mate Argentina para los argentinos y para el mundo.

En paralelo, cabe destacar la vigencia del nuevo Método de Determinación de Fibra Bruta, agregado al Código Alimentario Argentino, una medida solicitada por el INYM y los ministerios del Agro y la Producción de Misiones y Corrientes, y que permite identificar hoja

y palo en el polvo del producto alimenticio, “lo que se traduce en mayor confiabilidad en el producto que consumimos, y entonces hablamos también de calidad”, sostuvo el ingeniero Alberto Re, presidente del INYM (ver recuadro).

LAS BPM

Con la implementación del Programa de Normas de BPM se da cumplimiento al punto 3.6 del eslabón de secaderos contemplado en el Plan Estratégico para el Sector Yerbatero, que establece “mejorar en forma integral la calidad del procesamiento de la yerba mate a través de la implementación de buenas prácticas de manejo y tecnologías apropiadas, mediante asistencia técnica, financiera y capacitación”.

En ese marco es que desde el 2015 el INYM impulsa el Programa de BPM para Secaderos, y se implementa en toda la zona productora (Misiones y Corrientes) con el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) para mejorar los procesos de elaboración de la yerba mate adecuándolos a las exigencias del mercado. El proceso, que dura aproximadamente un año, consis-



CÓMO ANALIZAR EL CONTENIDO DE PALOS

El Método de Determinación de Fibra Bruta para analizar el contenido de palos en los paquetes de yerba mate elaborada entró en vigencia el 8 de febrero pasado, tras la publicación efectuada en la víspera en el Boletín Oficial de la Nación de la Resolución 2-E/2018 firmada en forma conjunta por la Secretaría de Políticas de Regulación e Institutos y la Secretaría de Agregado de Valor (Ministerio de Agroindustria de la Nación).

De esta manera, se modifica el inciso 2.1 del Artículo 1.194 del Código Alimentario Argentino (CAA) que había sido solicitada el año pasado por el INYM, en forma conjunta con el Ministerio del Agro y la Producción de Misiones y el Ministerio de la Producción de Corrientes.

El método tradicional de procesamiento de la yerba mate consiste en realizar un tamizado para seleccionar las fracciones de mayor tamaño de aquellas más pequeñas. El producto se pasa por diferentes zarandas con distintas granulometrías para seleccionar palo grueso y fino, hoja y, en la última zaranda –denominada malla 40– el polvo.

La cantidad de polvo proveniente de palo no puede ser determinado por las zarandas. Por ese motivo, se desarrolló un método físico-químico que permite identificar el porcentaje de fibra cruda, para posteriormente, a partir del valor calculado, estimar el porcentaje de polvo proveniente de palo.

CON PALO Y DESPALADA

El Método de Determinación de Fibra Bruta se aplica a las dos variantes de yerba mate consideradas en el artículo 1.194 del CAA, que son la "Yerba Mate Elaborada o Yerba Mate Elaborada con Palo" (contiene no menos del 65% de hojas desecadas, rotas o pulverizadas y no más del 35% de palo grosera y finamente triturado, astillas y fibras del mismo) y la "Yerba Mate Elaborada Despalada o Despalillada" (contiene no menos del 90% de hojas desecadas, rotas o pulverizadas y no más del 10% de palo grosera o finamente triturado, astillas y fibras del mismo).



El programa BPM se implementa en toda la zona productora

te en jornadas de diagnóstico y capacitación que brindan técnicos de IRAM y en la etapa final, auditorías de seguimiento y certificación.

Hasta la fecha, más de 20 secaderos de yerba mate recibieron conocimientos para mejorar las condiciones de elaboración del alimento, algunos de los cuales están en condiciones de certificar BPM y otros deben realizar las correspondientes auditorías, pasos y prácticas exigidas por IRAM. En paralelo, está abierta la convocatoria a secaderos para capacitación en BPM a brindarse en este 2018. Los secaderos que han recibido capacitación de BPM y están preparados para la implementación de los conocimientos adquiridos, para una mejora continua con innovación y mayor eficiencia, son: Cooperativa Agropecuaria e Industrial Yapeyú Limitada (Colonia Yapeyú), Cooperativa de Productores y Elaboradores de Te de Guaraní Limitada (Guaraní), Yerba Mate Kraus (San Ignacio), Cooperativa Yerbatera Dos de Mayo Limitada (Picada Indumar), Cooperativa Agrícola Mixta de Montecarlo (Montecarlo), San Miguel S.A. (Oberá), Empresa Fontana S.A. (Campo Grande), Cooperativa Agrícola de la Colonia Liebig (Colonia Liebig), Empresa



Para el ingeniero industrial José María Zaneck, del área de Producción de Hreñuk S.A. las normas IRAM otorgan un plus.



De todos los establecimientos que recibieron capacitación, Hreñuk S.A. es el primero en lograr la certificación

EMPRO S.R.L. (Los Helechos), el establecimiento yerbatero perteneciente a Aníbal Mondini (Hipólito Irigoyen) y Establecimiento Don Leandro S.R.L (Leandro N Alem). También, Productores de Yerba Mate de Santo Pipo (Santo Pipo), Valois S.A.C.I.F.I.A. (Gobernador Roca), Hugo Miguel Unizony (Campo Grande), Ernesto Klingbeil (Oberá), Anra S.R.L. (Los Helechos), Agro Moreno S.R.L. (Aristóbulo del Valle), Establecimiento Imhof S.R.L. (Aguaray Guazú), Secadero Colonial S.R.L. (Los Helechos), y J.S. S. A. (Oberá).

LA EXPERIENCIA DE HREÑUK S. A.

De todos los que recibieron capacitación, Hreñuk S.A. es el primero en superar la etapa de implementación de los conocimientos y recibir la certificación de BPM.

“Fueron certificados los puntos 1 y 3 de las normas IRAM 20550; el primero abarca el cumplimiento de requisitos generales y el segundo hace referencia a la

elaboración primaria, en este caso el secado y el canchado de yerba mate”, explicó el ingeniero industrial **José María Zaneck**, encargado de producción en la empresa radicada en la localidad de Apóstoles, en el sur de la zona productora.

“La decisión de aportar mayor calidad al producto viene de antes y contar con las normas IRAM es un plus, una validación del trabajo”, agregó Zaneck, al tiempo que señaló que obtener la certificación “es un proceso posible tanto para una pequeña como para una gran industria; para lograrlo sólo hace falta compromiso”, expresó con seguridad.

En la actualidad, las BPM cobran especial importancia porque la yerba mate es un alimento y cuanto más seguridad brindemos al consumidor, mejor. Así lo entiende el responsable de Producción en Hreñuk S.A. “En los últimos tiempos tomó mucha fuerza el concepto de la yerba como un alimento, y las Buenas Prácticas lo que hacen es justamente asegurar que el producto se



El INYM donó equipamiento

El INYM donó al Ministerio de Salud Pública de Misiones equipamiento de avanzada para realizar análisis de fibra bruta en muestras de yerba mate, o dicho de otra forma: para identificar hoja y palo en el polvo del producto alimenticio.

“Este es un paso muy importante porque vamos camino a brindar mayor confiabilidad en el producto que consumimos, y entonces hablamos también de calidad”, sostuvo el ingeniero Alberto Re, presidente del INYM, quien formalmente entregó (el 17 de enero) el equipamiento al ministro de Salud Pública, Walter Villalba, oportunidad en que se valoró el trabajo en conjunto entre las instituciones públicas. “Tenemos un equipo técnico con calidad académica y científica” abocado al análisis de alimentos en el Ministerio de Salud Pública, destacó Villalba, tras ponderar la entrega de la herramienta que permitirá afianzar ese trabajo. “El INYM nos llena de orgullo –continuo– y este evento nos marca un camino de responsabilidad y la acción permanente”.

El equipamiento entregado incluye un extractor de fibra cruda con capacidad de realizar 6 análisis en forma simultánea en un tiempo de 8 horas, eficientizando notablemente el trabajo, ya que con las herramientas hasta hoy disponibles sólo era factible un estudio diario; y se completa con un vibrador tamizador de 7 juegos zarandas.

Desde la puesta en marcha del convenio rubricado en 2006, el INYM y el Ministerio de Salud Pública de Misiones, como autoridad de aplicación de las normas bromatológicas, llevan adelante tareas orientadas al fortalecimiento y mejora en diversos sectores de la actividad yerbatera. Entre las actividades se destacan las de fiscalización y laboratorio, dándole perfiles diferenciales acordados conjuntamente, como el caso del mejoramiento del mecanismo de registros con la incorporación de la obligatoriedad de presentación de manuales de buenas prácticas de manufactura (BPM) por parte de los establecimientos yerbateros; y se suman estudios de laboratorio y la incorporación al Código Alimentario Argentino de nuevos productos como: “yerba mate para tereré” y “yerba con bajo contenido de polvo”, y del mejor método para el control de componentes en yerba mate elaborada.

obtiene con inocuidad, en condiciones y prácticas que preservan su calidad”, sostuvo.

El proceso de certificación de BPM “es largo; a nosotros nos tomó aproximadamente 9 meses de trabajo desde el momento de la decisión de encarar este proyecto hasta la última auditoría”, dijo Zanek, y en esa línea detalló que se verifica “la limpieza en toda la instalación, todo lo que tenga que ver con el cuidado del producto, lo cual implica una inversión por parte de la empresa para modificar lo que sea necesario para cumplir con ese objetivo, y capacitaciones con el personal para lograr ese resultado”.

Ello abarca, destacó, “la manipulación de la materia prima, el proceso de elaboración y normas de seguridad, o sea todo lo que tenga que ver con preservar el producto y normas de seguridad del personal, ya sea por accidentes o enfermedades laborales, por ejemplo en caso de que haya algún empleado enfermo y pueda afectar a sus compañeros o al producto en sí, es relevado del cargo hasta su recuperación”.

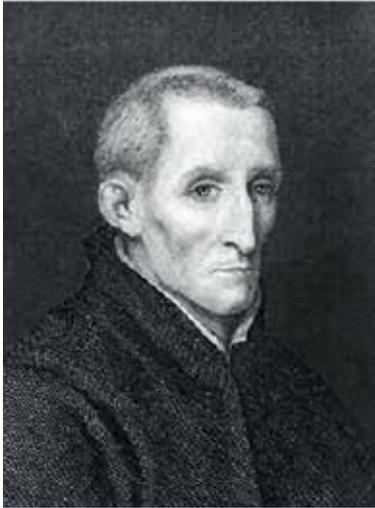
EL COMERCIO DE LA YERBA A PARTIR DEL SIGLO XVI

La yerba mate crecía en forma natural en una vasta región comprendida por el norte del Río Grande, parte este del Estado de Santa Catalina, todo el Estado de Paraná, sur de Matto Grosso, norte del Paraguay sobre el río Paraná y el territorio de Misiones.

La región más explotada en el siglo XVI por los encomenderos españoles, a través de los indígenas a su servicio, era la de Mbaracayú. También las Reducciones, en el siglo siguiente, se abastecerían en esta región para el consumo diario.

Los indígenas se trasladaban al Mbaracayú en mulas, llevando de 500 a mil cabezas de ganado vacuno, 150 a 200 libras de tabaco, yerba para el consumo, barretas de hierro, hachas y cuchillos. Cargaban todo en carros tirados por bueyes. Llegados a los yerbales, hacían un rancho de paja para depositar las hojas tostadas y desmenuzadas, otros cortaban ramas para la torrefacción, otros buscaban madera para alimentar el fuego. Arribaban el zarzo, excavaban morteros en los árboles cortados y durante la noche, sapecaban las hojas. Al día siguiente se repetía la tarea, se desmenuzaban las hojas sapecadas y se molían con pilones de morteros. Luego cargaban la yerba en sacos de cuero.





Bernardo Nusdorffer, un promotor



El Padre Cardiel tomaba mate



En las Reducciones el mate era la bebida predilecta

Lo nefasto del laboreo en los yerbales no estaba en la cosa misma sino en la manera en como se realizaba (época inadecuada del año, falta de provisiones, carencia de medios apropiados para fabricar y acarrear la yerba).

En los comienzos de las Reducciones el consumo de la yerba fue prohibido por considerarse perjudicial; además los Jesuitas trataban de evitar los peligros y sufrimiento de los indígenas en lugares tan apartados como era Mbaracayú. Con el tiempo los padres comprendieron el papel fundamental que desempeñaba la yerba no sólo en la economía de los pueblos sino como colaboradora excelente para combatir la embriaguez de los indígenas y sus consecuencias.

En la región del Paraguay la yerba era moneda de valor fijo; saliendo de allí, a Tucumán o a Buenos Aires, era mercancía. La Real Hacienda solía emplear el dinero - yerba para abonar los gastos de la Corona; así la yerba se convertía en el producto de venta necesario para sufragar los impuestos anuales al Rey.

Durante todo el siglo XVII las Reducciones dependieron de los yerbales de Mbaracayú. La tarea ingrata y peligrosa de recoger la yerba impulsó a los Jesuitas a iniciar la domesticación de los árboles de yerba mate. Para principios del siglo XVIII los pueblos misioneros contaron con sus propios yerbales, algunos de muy buena calidad.

Los pueblos de Santa María, San Ignacio Guazú, Santa Rosa e Itapúa producían yerba de palos (compuesta de hojas y tronquitos menudos). Casi todos producían la Caa Miní (molida en pilones separando ramitas y peciolos), especialmente los pueblos de Nuestra Señora de Fe, Santiago, Yapeyú, La Cruz, Loreto, Santa María la Mayor y San Carlos.

El padre **Bernardo Nusdorffer** fue un promotor de la yerba misionera, como se ve en el establecimiento del

Oficio o Procuraduría de las Misiones en Santa Fe, o en la “Orden que se ha de observar en la remisión de la Yerba a los oficios de Santa Fe y Buenos Aires (1745)” (disposiciones otorgadas por él cuando era Superior de las Misiones), y en los memoriales que dejó en 1747 al visitar las Reducciones.

Obtenida la yerba, se convirtió en bebida predilecta de misioneros y misionados. El **Padre Cardiel** comenta “...yo tomaba yerba tarde y mañana como todos los demás en lugar de té o chocolate”.

Más el uso debía ser rigurosamente controlado. La yerba se distribuía a cada familia con la ración diaria de carne. La yerba mate fue la principal fuente de recursos para los pueblos. Cada uno necesitaba exportar 300 o 400 arrobas anualmente; si una Reducción no lograba reunir la cantidad suficiente, era socorrida por otras a través de la venta o préstamo.

Se comerciaba con Buenos Aires, Santa Fe, Chile y Lima. A la yerba que era llevada a Buenos Aires y Santa Fe, se incorporaban los posibles sobrantes de azúcar, tabaco, cueros trabajados, maderas y lienzos, los que eran cambiados por plata u otros productos. En Buenos Aires y Santa Fe estaban los Procuradores cuya función era la de ubicar los productos de las Reducciones y conseguir los requeridos por éstas y que no eran producidas en ellas. Las rutas yerbateras eran: desde el Paraguay y Misiones, a través del Paraná, llegaba a Santa Fe y Buenos Aires; la que unía Santo Ángel con Lima o Potosí, y la del río Uruguay, que tenía como puertos terminales a Buenos Aires y Montevideo (era la ruta oriental).

(*) Extraído textualmente del libro “*Historia Misionera, una Perspectiva Integradora*” de María Angélica Amable, Karina Doman y Liliana Mirta Rojas. Ediciones Montoya. 1996

Narda Lepes: vinimos a vivir el mate desde la tierra

En el camino de búsqueda de nuevos mercados para la yerba mate, la cocinera **Narda Lepes** llegó a la tierra colorada de la mano del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) para “tocar, sentir al producto y vivir el mate desde la tierra”, como ella lo describe después de recorrer durante dos días la zona productora y conocer en persona, junto a la especialista en bebidas **Inés De Los Santos**, cómo se obtiene y elabora el alimento, desde la planta hasta el envasado, y “descubrir” más cualidades de la Infusión Nacional.

Durante el martes 17 y el miércoles 18 de mayo, recorrieron establecimientos yerbateros y plantaciones de yerba mate en distintos puntos de Misiones y Corrientes, interiorizándose y mimetizándose en todas las etapas del proceso de la yerba mate: desde la plantación, pasando por la cosecha, el secado y el envasado, con métodos tradicionales (como el barbacuá) y con la utilización de herramientas de vanguardia, en pequeños emprendimientos, en cooperativas y en empresas privadas.

“Venimos a conocer todo lo que está antes del paquete”, cuenta Narda. “Sobre el mate dentro del mate, se sabe muchísimo; nosotras buscamos conocer y sentir todo lo que está antes, desde la hoja hasta el paquete, cada persona, cada decisión, en cada etapa, que se toma para lograr el producto final. Sabemos que hay oportunidades fuera del mate y están en esto que vinimos a hacer; es como tipificar los sabores a partir de cada característica de la producción desde el origen, desde la tierra”, agrega.

Tomadora de mate cocido y convencida de que “lo que más me gusta hacer es lo que no hice nunca”, en su primer contacto directo con la tierra que da origen a la yerba mate, Narda Lepes nota, por ejemplo, diferencia en el aroma que “se siente en un secadero mientras se van ‘tostando’ las hojas con el aroma que se siente al abrir un paquete”, y nuevamente no duda en afirmar que nuestro producto tiene que estar siempre “ligado a la tierra”.



La bartender Inés De Los Santos junto a Narda Lepes.

PARA NARDA, ES UN LUJO

“Es un lujo un producto que se logra naturalmente; si vas a la hoja de yerba mate y entendés cómo se produce, desde que se planta hasta su cosecha manual, es un lujo; después si vas al supermercado, es estándar”.

En la cocina los sabores y aromas tienen un “peso más que importante”. ¿Qué sentiste cuando ingresaste a los secaderos de yerba mate?

Es que ya está asociado (el sentimiento) a la infancia. Yo tomo mate cocido porque mi abuela tomaba mate cocido, y mi mamá tomaba mate. Yo comparto un mate social, eso sí, pero lo que realmente tomo es mate cocido, siempre.

Pero el aroma de acá es otra cosa... es fuego, es calor... es más intenso acá. Cuando vos abris un paquete de yerba es otro el aroma.



La reconocida cocinera recorrió la cuenca yerbatera de Misiones y Corrientes, desde el cultivo hasta la molienda.

Nada que ver lo que sentís acá mientras se va “tostando” (la yerba) con lo que es el aroma de un paquete; lo que hay acá, el aroma a madera que se quema, no va al mate que uno toma... entonces es diferente.

Se puede notar en tu trabajo, como hilo conductor, una fuerte inclinación hacia productos naturales y artesanales. ¿Es así?

Es el lujo. El que no entiende que eso... es lujo. Hoy, lo que se está comiendo todos los días, lo que se compra industrialmente, eso no es lujo...

Que el paquete sea caro no quiere decir que sea lujo.

¿Qué es lujo para Narda Lepes?

Lo que está menos intervenido, lo que tiene menos procesos, los sabores que se logran de manera humana, lo que no es artificial... Vos podés llegar a cualquier sabor de manera artificial, y como te vas a sentir va a ser diferente, la experiencia va a ser diferente a si consumís un producto natural. Vos podés llegar a casi cualquier cosa con los sabores artificiales, pero no es la misma experiencia. Si tu paladar está invadido de sabores y aromas artificiales, te cuesta más reconocer los otros.

Es un lujo un producto que se logra naturalmente; si vas a la hoja de yerba mate y entendés cómo se produce, desde que se planta hasta su cosecha manual, es un lujo; después si vas al supermercado, es estándar.

¿La yerba mate es eso entonces? ¿un lujo?

Si. Pero para venderla afuera hay que des-relacionarla del objeto mate, porque no se entiende qué estás haciendo; no hay ninguna otra cosa que vos llenes con hierbas y le claves una bombilla para absorber, no hay nada que se parezca y por más que sea rico, el mundo no lo va a comprar así.

Entonces hay que ir al producto y no al objeto. Eso es a lo que venimos: a entender cómo los distintos pasos para obtener el producto afectan el sabor, desde la planta hasta el paquete; venimos a ver los perfiles de sabor que hay acá, y a ver cuáles nos parece que pueden ir afuera, cuáles tienen oportunidad en aquellas personas que todavía no consumen yerba mate.

El mundo que marca tendencia pide un poco más, en lo organoléptico y en presentación.

El mate ya está acá, todos los argentinos toman mate, de eso acá saben mejor que nadie y nosotros no tenemos nada que hacer; lo que venimos a hacer es ver qué más puede ofrecer la yerba a partir del conocimiento de dónde viene y quién y cómo se hace para obtenerla.

Ahora sabemos, por ejemplo, que según el lugar donde está la plantación (norte, centro o sur de la zona productora, en Misiones y Corrientes) o el estacionamiento que se le dé, tendrá un sabor.

Hay que entender el genérico de la yerba mate y cómo contarlo.

La yerba tiene que estar ligada a la tierra.



CAPACITACIÓN PARA MEJORES COSECHAS

Prestar atención al suelo, incorporar cubiertas verdes para mantener y/o devolver su fertilidad, y hacer un buen corte de las ramas en cada planta de yerba mate para garantizar futuras cosechas, todas premisas de trabajo en las jornadas de capacitación que técnicos del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) brindaron a agricultores de Colonia Aurora y San Pedro, oportunidad donde además la institución yerbatera acercó el Registro de Yerbales y Productores y difundió diferentes programas en marcha para el sector.

“Sólo en Colonia Aurora producimos más de diez millones de kilos de hoja verde, y una cantidad similar en

El Soberbio; en 25 de Mayo los productores ya cuentan con un secadero y queremos habilitar otro acá en nuestra zona para evitar el costo de flete de la hoja verde para secado”, manifestó **Antonio Franza**, presidente de la Asociación Civil de Productores Yerbateros y Tareferos del Alto Uruguay, durante la jornada de capacitación que se brindó en este punto de la zona productora.

La Asociación reúne a 370 productores de cinco municipios (El Soberbio, San Vicente, 25 de Mayo, Colonia Aurora y Alba Posse), y va por más. “Para nosotros es muy trascendente contar con la capacitación sobre el cuidado del suelo y de la planta porque proyectamos crecer y para eso necesitamos buenas cosechas, que se logran



Los productores sostienen que las capacitaciones son muy importantes para poder crecer.



También se brindó información sobre los programas vigentes

si tenemos suelos fértiles y sabemos cortar la planta”, indicó Franza. “Hoy tenemos un promedio de 4 y 6 mil kilos de hoja verde por hectárea por año, pero podemos llegar a mucho más, hasta 18 mil kilos. Pero esa no es una tarea fácil, es una tarea de seguimiento y de acompañamiento del INYM”, enfatizó. “Eso lo podemos ver en chacras de vecinos y en la mía también, donde aplicamos buenas técnicas y ya se notan los resultados después de un año”, agregó.

Sebastián Rodríguez, secretario de la Producción de la Municipalidad de 25 de Mayo, hizo notar la importancia de la formación técnica en el sector agrario. “La parte técnica es una deficiencia que tenemos desde hace muchos años, no solamente en la parte yerbatera sino en todas las áreas”, señaló. “Se trabaja, se dan capacitaciones, pero cuesta que se ponga en práctica lo que se enseña, pero despacio se va revirtiendo esta situación y la jornada de hoy se concreta en ese marco”, manifestó. Una jornada similar se llevó a cabo en el mes de abril en San Pedro, con apoyo de la Asociación Civil Cosechadores de Yerba Mate, la Casa de la Familia Yerbatera y la Cooperativa Agropecuaria y Forestal Siete Estrellas Limitada.

“Hemos solicitado la charla para conocer los programas que tiene la institución, y para hablar de manejo de suelo y la parte de corte de yerba, que siempre es bueno aprender y prácticas que muchos no lo hicieron todavía”, indicó Martín Dellien, presidente de Asociación Casa de la Familia Yerbatera.

“Estos temas son importantes, y también nos pareció importante que se habilite aquí el Registro de Yerbales y Productores porque entendemos que una de las formas de mejorar el sector es blanqueando todo el sector, tanto a tareferos como a productores”, expresó.

En la misma línea se pronunció **Miguel Dos Santos**, intendente de San Pedro. “Es muy importante la capacitación y el registro; las dos cosas necesitamos para mejorar la producción. Este municipio dejó de ser maderero, hoy vivimos del agro, y es fundamental conocer qué cantidad de hectáreas de yerba mate tenemos, eso para nosotros, para el INYM y para el Ministerio del Agro y tenemos que trabajar todos juntos”.

EL SUELO, LA BASE

La erosión es el más grave de los procesos de degradación y se define como la pérdida de las capas más fértiles del suelo y, por ende, de gran parte de sus condiciones para producir. La misma puede ser producida por el agua (hídrica) o el viento (eólica).

Se estima que en la zona productora de yerba mate, un centímetro de suelo tarda entre 80 y 100 años en formarse, y ese mismo centímetro de tierra se pierde fácilmente con una lluvia torrencial si no está debidamente sistematizado. Por eso, entre otras medidas, el INYM impulsa -mediante jornadas técnicas y programas con productores- el uso de cubiertas verdes, la plantación en curvas de nivel y la implantación de árboles autóctonos en las chacras.

VARIEDAD DE CUBIERTAS

► **El Rye grass anual o Azeven es una gramínea de ciclo anual de 190-210 días.** Se siembra durante los meses de marzo y julio a razón de 10-15 kg/ha al voleo o en línea. Posee resiembra natural, y produce 5-7 toneladas de materia seca /ha / año.

► **Nabo forrajero: crucífera de ciclo anual de 150-200 días.** Se siembra durante los meses de marzo – julio a razón de 8-10 kg/ha al voleo o en línea. Posee resiembra natural y produce 3-5 toneladas de materia seca /ha/año.

► **La cebadilla criolla (Bromus unioloides) es una forrajera.** Se siembra en marzo-abril a razón de 15-25kg/ha. Tiene crecimiento erecto y forma matas. Produce un forraje de alto valor nutritivo. Posee resiembra.

Para cuidar el suelo, se recomienda además:

- Sistematizar el cultivo.
- Empastar caminos internos.
- Mantener los suelos con cubiertas vegetales naturales o implantadas durante todo el año.
- Disminuir el laboreo mecánico, suprimiendo el uso de la rastra.
- Preservar las fuentes de agua.
- Mantener cobertura arbórea nativa tanto dentro como fuera del yerbal.
- Estas medidas mejoran las condiciones ambientales en general, contribuyendo al control natural de plagas, a la productividad y a la disponibilidad de agua, entre otros beneficios, y preservando el recurso para las generaciones futuras.

“La competitividad tiene que involucrarnos a todos”, destacó Re

“La competitividad es un asunto en el que nos tenemos que involucrar todos los integrantes de la cadena yerbatera, y abarca el emprendimiento, cualquiera fuera su escala, tanto puertas adentro como puertas afuera”, sostuvo el ingeniero Alberto Re, presidente del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) al referirse a la reunión, días atrás, de la Mesa de Competitividad convocada por el Gobierno de la Nación. “Nos pareció muy acertada la decisión del ministro (de Agroindustria de la Nación) de plantear al sector yerbatero como una cadena de competitividad, donde los diferentes actores deben buscar puntos en común y potenciarse en un objetivo que es lograr el crecimiento de todos”, dijo el presidente del INYM al referirse al encuentro que se concretó días atrás y reunió a representantes de distintos eslabones de la cadena yerbatera con Miguel Etchevehere y demás funcionarios nacionales.

Durante la primera reunión de la Mesa de Competitividad, el presidente del INYM expuso “la importancia de contar con apoyo y acompañamiento para ampliar el mercado externo y consolidar el interno”, y en esa línea, señaló “también resulta fundamental hacer más eficiente el control de la calidad del producto alimenticio, estableciendo reglas más claras en cuanto a quién corresponde esa responsabilidad, de manera tal que la tarea se realice con la menor dificultad posible y sin trasponer jurisdicciones”.

En cuanto a producción, secanza e industrialización de la materia prima, Re señaló que en la Mesa de Competitividad “se planteó como prioritario establecer programas para aumentar la eficiencia de la producción en yerbales de menos de diez hectáreas, y contar con financiamiento para levantar la cosecha y mantener el stock” del producto. A la par, “se



solicitó mejorar la logística, desde los caminos en las picadas hasta el transporte y la comunicación”.

“Competitividad es sinónimo de capacidad de superar dificultades y crear mejores condiciones para llegar al consumidor final con un excelente producto y el mejor precio”, destacó Re. “Es colocar en las mejores condiciones posibles el producto en el mercado, y eso abarca la optimización en todos los niveles de obtención del producto. Concebirlo de esta manera es entender que somos parte de todo, y tácitamente es lo que ocurre en la yerba mate, ya que todos los eslabones están interrelacionados y creemos que mejorar esta sinergia hace a la optimización de todos, desde la planta hasta el consumidor”, profundizó, al tiempo que remarcó, a modo de ejemplo, que “el INYM es una parte más del sistema, y como tal brindará todas las herramientas posibles que permitan crecer al sector”.

También fueron expuestos, otros temas, como el incumplimiento en el pago del precio del kilo de hoja verde y yerba mate canchada.

Nuevos precios para la materia prima

La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, dependiente del Ministerio de Agroindustria de la Nación, publicó en el Boletín Oficial de la República Argentina la Resolución 60/2018 mediante la cual se ponen en vigencia los precios oportunamente laudados para la materia prima de yerba mate.

De esta manera, la tonelada de hoja verde tiene un precio de \$ 7.020; mientras que la yerba canchada \$ 26.040 por tonelada. En ambos casos, el valor de referencia considera al producto puesto en secadero y con vigencia desde el 1° de abril y hasta el 30 de septiembre. En la mencionada Resolución que lleva la firma del secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, Guillermo Bernaudo, se determina que los valores se encuentran vigentes desde el 1° de abril hasta el 30 de septiembre, inclusive, del corriente año.



Programas para el sector yerbatero

Están vigentes los siguientes programas que pueden ser solicitados por los operadores inscriptos en el INYM, orientados a mejorar las condiciones de cosecha y elaboración del producto:

- Plan de Mejoramiento de la Cosecha (guinches y carritos de arrastre).
- Plan de Tecnificación del Proceso de Secado (reemplazo de la leña por chip en sapecado y secado de yerba mate).
- Programa de Playas Móviles.
- Programa de Pulseadores de Bolsas.
- Programa de Provisión de Zarandas y Balanzas digitales para el Análisis Físico de Yerba Mate Canchada en Secaderos.
- Programa de Adaptación y Equipamiento de Vehículos para Transporte de Hoja Verde a Grael.
- Programa de Cintas Transportadoras de Bolsas de Yerba Mate.
- Programa de Tijeras Automáticas para cosecha de Yerba Mate.

IMPORTANTE: en todos los casos, los solicitantes deberán presentar:

- 1- Solicitud para el pedido del implemento, con firma del beneficiario, debiendo ser la específica para el programa, donde conste un número telefónico y dirección de correo electrónico de contacto.
- 2- Declaración informando que no emplea mano de obra infantil, conforme al modelo vigente.
- 3- Proforma original del taller en el que será construido, a nombre del INYM con la firma del constructor en la Proforma.



El mate y el vino sellaron un acuerdo

El presidente del Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), ingeniero Alberto Re, y el presidente del Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR), Ángel Leotta, rubricaron (a principio de marzo) en Mendoza un acta acuerdo con el objetivo de aunar esfuerzos en la promoción de estos dos símbolos de la identidad argentina: el mate y el vino.

El convenio formó parte de las actividades del tradicional “Desayuno de COVIAR” que se desarrolló el sábado 3 de marzo y en el cual esta organización rindió cuentas de sus acciones del año anterior y renovó su compromiso con la industria del vino frente a más de 1.000 personas, entre las que se encontraban actores de la cadena productiva, funcionarios nacionales y provinciales y gente vinculada con la vitivinicultura y la escena empresarial argentina.

Entre los invitados especiales estuvo el INYM, ya que el mate y todo el sector yerbatero en su conjunto son reconocidos por los viñateros como aliados estratégicos al momento de diseñar acciones de promoción del consumo en el mercado externo. Entienden ambas instituciones que tanto el mate como el vino son identificados como símbolos de la argentinidad; un valor agregado más que importante al momento de salir a buscar nuevos mercados o consolidar los ya existentes.

Participaron de esta jornada de trabajo el jefe de Gabinete de Ministros de la Nación, Marcos Peña; el ministro de Agroindustria de la Nación, Luis Miguel Etchevehere; el ministro de Producción de la Nación, Francisco Cabrera; el gobernador de Mendoza, Alfredo Cornejo; el gobernador de San Juan, Sergio Uñac; el gobernador de Jujuy, Gerardo Morales y el gobernador de Salta, Juan Manuel Urtubey.

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



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

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

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

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

Sr. OPERADOR

UD. PUEDE COLABORAR LLAMANDO AL:

MINISTERIO DE TRABAJO

0800 666 4100

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



INYM
INSTITUTO NACIONAL
DE LA YERBA MATE