



BIEN NUESTRO

Publicación de distribución gratuita del Instituto Nacional de la Yerba Mate / 2020 - Nro 32 - Posadas, Misiones

Seguridad sanitaria, el nuevo desafío de la yerba mate

En un escenario donde el Covid-19 condiciona al mundo, la actividad yerbatera continúa y se preserva, ajustando protocolos sanitarios que garantizan la protección de los trabajadores y la inocuidad del producto que llega al consumidor.

SUMARIO



4 **Producir al tiempo que proteger**

La producción de yerba mate continuó en la pandemia con estrictos protocolos de sanidad que protegen a los trabajadores de toda la cadena y garantizan la inocuidad del producto.

ME HACÉS BIEN



9

Los programas del Inym llegan a toda la cadena productiva



12

Juan José Szychowski es el nuevo Presidente del INYM



14 **MATEAR 2019 fue un éxito con más de 100 mil visitantes**

Más de 80 expositores mostraron sus originales producciones a base de yerba mate a fines del año pasado, en el predio de La Rural.





EDITORIAL

“ESTAMOS TRABAJANDO PARA QUE CUANDO EL CONSUMIDOR ELIJA SU PAQUETE DE YERBA, SEPA QUE LO ESTAMOS CUIDANDO”

Desde el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), queremos que la gente sepa que todo el sector, desde tareferos, secaderos, molineros, e incluso quienes van a colocar el producto en la góndola, están siendo asesorados para garantizar los mayores estándares de calidad y, sobre todo, la aplicación de medidas sanitarias para lograr un producto absolutamente cuidado. Además de focalizar nuestros esfuerzos en maximizar condiciones sanitarias del producto, lanzamos una campaña de comunicación masiva orientada a informar sobre los cuidados que debe tener el consumidor. Para poner un millón de paquetes de yerba mate por día en los hogares argentinos en este contexto de pandemia, intervienen más de 9.000 productores, casi 200 secaderos y más de 110 molinos, cada uno con su planta de trabajadores. A eso habría que sumarle los prestadores de servicio de cosecha y flete y las cuadrillas de cosecheros. Ante esta situación de emergencia sanitaria y cumpliendo los protocolos de higiene y seguridad emitidos por el Ministerio de Salud de la Nación y provinciales, el Directorio del INYM decidió realizar una gran inversión con el objetivo de cuidar a más de 30.000 familias que directa e indirectamente viven de la actividad yerbatera en la zona productora, para poder llevar a todo el país y el mundo, un producto natural, saludable y seguro. De cara al sector productivo, vamos a colaborar reforzando la aplicación del protocolo de seguridad e higiene emitido por el Ministerio de Salud de la Nación y provincial entregando a los productores y prestadores de servicios kits sanitarios para que puedan desempeñar sus tareas con la debida distancia social, minimizando el riesgo, sumando recursos a todas las medidas sanitarias que las empresas vienen implementando desde el inicio de la cuarentena. También adquirimos dos ambulancias que vamos a poner a disposición de los gobiernos provinciales de Misiones y Corrientes para ayudar a reforzar el sistema de salud en la zona de producción de yerba mate ante eventuales emergencias sanitarias. Del lado de los consumidores, lanzamos la campaña

“Tomá mate, tomá precauciones”, con la idea de brindar información clara y recomendaciones para que todos podamos seguir disfrutando de un buen mate. Los yerbateros tenemos una enorme tarea que tomamos con pasión y dedicación, la de cultivar y elaborar uno de los productos más emblemáticos y consumidos de este país, el mate. Mucha gente toma mate, y está muy asociado a compartir. Hoy el compartir adquiere otra dimensión, la de la responsabilidad de cuidarnos entre todos, por eso con esta campaña los invitamos a que sigan mateando, conectados, cada uno con su equipo y a que compartan nuestra guía: “matear en tiempos de cuarentena”. Estoy muy satisfecho con los resultados de las acciones que tomamos desde el INYM de cara al consumidor y al sector yerbatero respecto del Covid 19. Gracias a nuestro esfuerzo como organismo, y al de todos los integrantes de la cadena de producción de yerba mate, vemos que las ventas de abril no sólo se sostuvieron, sino que aumentaron un 4% respecto al mismo mes del año anterior, y que el consumo acumulado de este año para mercado interno y externo también se mantiene. El avance de la cosecha gruesa muestra que a pesar de la cuarentena, la producción se mantiene en niveles similares a 2019, con todos los protocolos de seguridad e higiene implementados en los distintos niveles de la cadena. Nací, crecí e hice mi vida en esta tierra, junto a la yerba mate, y hoy tengo el orgullo de dirigir el Instituto Nacional de la Yerba Mate con un claro compromiso de ayudar a la sustentabilidad del sector, de beneficiar a la cadena productiva y asegurar la calidad del producto que le llega a los consumidores. Tamaña responsabilidad no es posible sin el trabajo conjunto de toda la familia yerbatera, que a pesar de todas las circunstancias sigue adelante para que cada argentino pueda tener a su lado, día a día, su más fiel compañero, el mate.

JUAN JOSÉ SZYCHOWSKI
 Presidente
 Instituto Nacional de la Yerba Mate

Directorio INYM:

Juan José Szychowski (*Presidente*); Ricardo Maciel (*Vicepresidente*); Ricardo Maciel y Marta Cunha (*Gob. de Misiones*); Esteban Fridlmeier (*Gob. de Corrientes*); Ramón Antonio Segovia y Rubén Oscar Alvez (*Tareferos*); Jonas Petterson, Claudio Hacklander, Nelson Dalcolmo, Jorge Butiuk, Carlos Zuberbühler y Marisol Fracalossi (*Producción*); Alejandro Lucero y Sergio Delapierre (*Secaderos*); Denis Alfredo Bochart, Danis Luciano Koch, Gerardo Ramón Vallejos y Isaías Ángel César Villalva (*Cooperativas*); Raúl Ayala Torales, Germán Horrisberger, Guillermo Rousillion y Gerardo Daniel López (*Industria*).

Tiempo de yerba más cuidada

Como nunca antes en la historia, la actividad yerbatera se vio inmersa en un nuevo e impredecible escenario y los primeros resultados ante el desafío, son más que alentadores.

En el mismo mes que se inició la cosecha gruesa de yerba mate, a fines de marzo de 2020, el Gobierno de la Nación decretó el Aislamiento Social, Preventivo y Obligatorio para evitar la propagación de la pandemia de COVID 19, y en la zona productora todos los eslabones de la cadena yerbatera y el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) respondieron rápidamente para dar continuidad a las actividades, garantizando la seguridad sanitaria de los trabajadores y la inocuidad del producto.

Con el escenario de **COVID 19**, que se traduce en crisis sanitaria y económica en todo el planeta, la prioridad es generar condiciones para evitar la propagación de la enfermedad, y en ese marco la yerba mate, que en su condición de alimento queda exceptuada del Aislamiento Social, Preventivo y Obligatorio, transita un tiempo signado por los máximos cuidados sanitarios.

“Queremos que la gente sepa que todo el sector, desde tareferos, secaderos, molineros, e incluso quienes van a colocar el producto en la góndola, están siendo asesorados para garantizar los mayores estándares de calidad y, sobre todo, la aplicación de medidas sanitarias para lograr un producto absolutamente cuidado”, manifestó el presidente del INYM, **Juan José Szychowski**. “Para poner un millón de paquetes de yerba mate por día en los hogares argentinos en este contexto de pandemia, intervienen más de nueve mil productores, casi 200 secaderos y más de 110 molinos, cada uno con su planta de trabajadores; a eso hay que sumar a los prestadores de servicio de cosecha y flete y las cuadrillas de cosecheros”, agregó, ponderando el trabajo de los integrantes del sector.



Toda la cadena yerbatera, desde la cosecha hasta el envasado, con cuidados máximos.

En esa línea, el INYM mantiene su operatividad con el sistema no presencial (vía on line y por teléfono) y dispuso recomendaciones de seguridad sanitaria para las tareas de cosecha, traslado, secanza e industrialización de la yerba mate, de forma tal de continuar sin interrupciones las actividades que permiten llevar el producto sano y natural a todo el país y el mundo.

Maximizando los cuidados y cumpliendo los protocolos de higiene y seguridad emitidos por los ministerios de Salud de la Nación y de Misiones y Corrientes, el Directorio del INYM aprobó por unanimidad adquirir dos ambulancias para los ministerios de Salud Pública de las dos provincias productoras de yerba mate, y entregar 1.700 kits sanitarios (cada kit con 3 máscaras



faciales, 10 litros de alcohol y 1 rociador) a productores y prestadores de servicios para que sean utilizados por los tareferos en las tareas de cosecha, que se sumarán las medidas que el sector yerbatero ya viene implementando para brindar seguridad tanto a los trabajadores como a quienes consumen la yerba mate.

“TOMÁ MATE, TOMÁ PRECAUCIONES”

El INYM también puso en marcha una campaña de comunicación masiva para informar que la yerba que se consume se obtiene con todos los recaudos necesarios, y que en estos tiempos de pandemia la mejor forma de disfrutarla es en forma individual.

La campaña “Tomá mate, tomá precauciones”, a través de redes sociales (Instagram, Twitter y Facebook) y webs (INYM y medios de comunicación), hace foco en la responsabilidad de cuidarnos entre todos, cada



“CADA UNO CON SU EQUIPO MATERO”



Campaña. En redes sociales y webs se informó que se trabaja con los máximos cuidados sanitarios en toda la cadena.



“Garantizamos la seguridad sanitaria de los trabajadores y la inocuidad y calidad del producto con un estricto protocolo”

Gerardo Vallejos
Pte. Productores de Santo Pipó



“Termómetros y alcohol en gel para los trabajadores y lavandina para los carritos, las ponchadas y las herramientas”.

Ing. Cristian Infuleski
Asesor

uno con su equipo matero, y abarca una guía de recomendaciones, alentando una correcta higienización de los utensilios, mate, bombilla y termo, luego de cada uso, para evitar el contagio del COVID 19.

“La pandemia va a pasar, pero las buenas costumbres y hábitos quedarán”, es uno de los mensajes a través de Facebook. Lo mejor ahora es #CadaUnoConSuMate, #QuedateEnCasa, #SeamosResponsables, disfrutando lo bien que nos hace e incorporando sus propiedades funcionales para una buena #Salud

PREVENCIÓN DESDE LA PLANTA HASTA EL PAQUETE

Recorrimos la zona productora de yerba mate para registrar cómo están trabajando quienes se ocupan de cosechar, transportar, secar y envasar el producto en tiempos de COVID 19.

Uno de los lugares que visitamos fue **Productores de Yerba Mate de Santo Pipó SCL**, la cooperativa integrada por todos los eslabones de la cadena yerbatera: producción, secadero y molinería, ubicada en la localidad homónima. Y nos encontramos con todas las medidas sanitarias ya existentes, en fase de “reforzadas”. “El objetivo es garantizar la seguridad sanitaria de los trabajadores y la inocuidad y calidad del producto, y



Las medidas sanitarias se evidencian en todas las tareas.

para eso hemos elaborado un estricto protocolo que se aplica en todas las áreas”, expresó **Gerardo Vallejos**, presidente de la entidad.

En el lugar, los cuidados se hacen notar con el uso de termómetros para medir la temperatura corporal, barbijos, guantes, protectores oculares, distancia social entre las personas, baños químicos, desinfección en accesos y en áreas de trabajo, tanto para los trabajadores locales como para los transportes.

“El protocolo que aplicamos garantiza la seguridad de nuestros trabajadores y del producto elaborado; seguimos abasteciendo con normalidad tanto al mercado nacional como internacional”, nos contó Vallejos, al tiempo que recalcó que “se le da especial atendimento a los transportistas, a quienes tenemos que proteger y valorar en este tiempo de pandemia porque son quizás los más expuestos al ir y venir de un punto al otro, haciendo posible que nuestra yerba llegue a los consumidores”.

En Santo Pipó las medidas sanitarias se evidencian en la cosecha de yerba mate. “Empezamos a implementarlas en marzo, cuando se hizo el viruteo, y continuamos ahora que estamos con la tarea de despunte, que puede extenderse hasta julio; luego tendremos otra etapa de cosecha que será a partir de agosto”, explicó el ingeniero agrónomo **Cristian Infuleski**, asesor de la cooperativa. “Se adquirió un termómetro digital para tomar la temperatura y alcohol diluido para las manos, y con lavandina se desinfectan las ponchadas, los carritos de arrastre de raídos y las herramientas (serrucho y tijera) que utilizan en la cosecha”, agregó.

De esta manera, los tareferos van incorporando una nueva rutina en el trabajo diario. “Estos pasos se repiten todos los días antes de empezar la tarea y cuando comienzan a trabajar, cada uno está con su



Distanciamiento, barbijo y alcohol en gel para desinfección.

barbijo y mantiene la distancia social recomendada; cuando es el momento del refrigerio y del almuerzo, cada uno con su utensilio y de manera separada”. Por la tarde, en el momento de la carga de las ponchadas al camión, “nuevamente los mismos cuidados, evitando el agrupamiento de personas, y al finalizar la jornada es el momento de desinfectar las ponchadas y herramientas que volverán a utilizarse al otro día”, detalló Infuleski.

EN ANDRESITO

En el norte de Misiones, en Andresito, el sector cooperativo yerbatero se adaptó rápidamente a la nueva realidad.

En la **Cooperativa Agrícola Unión Limitada** el desafío fue asumido y superado con creces. “Cuando el Gobierno declara la cuarentena, nosotros, como cooperativa, nos adherimos automáticamente”, relató **Marcos Petterson**, presidente de la entidad.

El dirigente yerbatero recalcó que “se exige a los productores, socios y terceros, que cumplan los requisitos desde el yerbal hasta depositar la yerba en la cooperativa; las medidas son básicas y puntuales: uso de barbijos, alcohol en gel, distanciamiento entre personas”. A la hora de recibir la yerba en el secadero, “sólo permitimos el ingreso del chofer del camión de carga con su barbijo, que debe higienizarse las manos antes, y el camión y las ponchadas son pulverizadas”. Los operarios “usan barbijo continuamente y deben higienizarse las manos cada hora, no pueden mantener contacto entre ellos y deben respetar la distancia social”. En las oficinas “se evita la presencia de más de dos personas, y muchos trámites se realizan vía Internet, como emisión de pagos, liquidaciones, facturaciones”.



Los operarios deben higienizarse las manos cada hora.

Marcos Petterson admitió que “todo esto fue difícil de implementar”, pero evaluó como positivo el resultado y ponderó la buena predisposición de todos los trabajadores: “más allá de tener que prepararnos para llevar adelante a la cooperativa en relación de comercio, hoy nos encontramos haciendo de guía y exigiendo el cumplimiento del protocolo. Gracias a Dios los socios, proveedores y personal entendieron la situación de riesgo a la que nos exponemos si no cumplimos con los métodos de prevención y así se nos hizo mucho más fácil trabajar para seguir llevando yerba mate a todos los rincones del país”.



Los productores aseguran que habrá un antes y un después de este tiempo de pandemia, muchos cambios seguirán vigentes.

“Buscar el bien común por sobre todas las cosas”. Esa es la premisa que **Norberto Reineski** le imprime al accionar de la **Cooperativa Agropecuaria Colonia Itatí Limitada**, de la cual es presidente. “Estamos trabajando con todos los recaudos, cumpliendo el protocolo de Salud Pública, para producir una yerba que sea segura tanto para los trabajadores como para los consumidores; se realiza desinfección de los camiones y a todo el personal se toma temperatura, además de usar barbijos, lavarse las manos, mantener distancia...”, contó. Reineski no dudó en afirmar que “habrá un antes y un después” de este tiempo de pandemia. “Está siendo un año atípico y una vez que pase el COVID 19, estos cambios y el seguimiento sanitario continuará en todas las actividades que involucran mano de obra; ya no se puede, por ejemplo, traer a trabajadores de otros lugares para levantar la cosecha”, opinó, y destacó que esta situación excepcional es de aprendizaje: “las actuales restricciones nos llevan a recuperar valores que se creían perdidos, y que van desde tener trabajo, buena salud, tiempo para la familia, pensar en los demás de manera solidaria, y cuidar el ambiente”.

CON CAPACITACIÓN

Apenas conocida la decisión de establecer el Aislamiento Preventivo Social Obligatorio, en marzo pa-

sado, en el establecimiento **El Aguante**, en **Oberá**, los trabajadores del secadero recibieron capacitación sobre qué es el COVID 19 y qué medidas deben tomarse para evitar su propagación. Actualmente toda la yerba mate que reciben para secar y todas las personas que ingresan a trabajar cumplen con el protocolo sanitario.

“Además de la capacitación, hemos dispuesto que el personal de seguridad verifique el cumplimiento de las medidas en cada camión y en cada persona que ingresa al secadero”, explicó **Pablo Klingbeil**, responsable del establecimiento. “En ese espacio se observa si llevan barbijos, guantes, se le toma la temperatura, y cuando es una carga de yerba, después de cumplir ese paso, sigue un circuito único hasta la playa de descarga, sin mantener contacto con los demás obreros, y antes de retirarse se les devuelve las ponchadas desinfectadas con alcohol en gel, de la misma manera que la recibimos”, detalló. También aquí se cumple la distancia social, la individualización de los vasos y otros objetos que los trabajadores utilicen en los periodos de descanso, y se exige que apenas terminadas las tareas diarias, se retiren a sus hogares.

Klingbeil destacó que el ingreso y egreso de las personas queda registrada en una planilla, con horario y otros datos, lo que permite hacer un seguimiento en caso que exista alguna sospecha de dengue o de COVID 19.



Programas vigentes para el sector yerbatero



Productores y prestadores de servicio de cosecha y flete

Pensados para mejorar la seguridad y las condiciones de trabajo, y aportar calidad al producto, el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) tiene en marcha una variedad de programas a los que pueden acceder quienes integran la cadena yerbatera, desde la cosecha hasta la molienda.

A partir de esta edición, en la revista **Bien Nuestro** iremos publicando información sobre esos programas. En esta ocasión, compartimos el listado completo de los mismos y la descripción de uno de ellos, denominado **Mate Seguro**, el más actual por su importancia dado que está orientado a brindar seguridad sanitaria a los trabajadores del sector que, en estos tiempos de Aislamiento Social Preventivo y Obligatorio por COVID 19, se mantiene en actividad para que la yerba mate llegue todos los días al hogar de los argentinos y a distintas partes del mundo. Cabe agregar que por la misma razón, este beneficio tendrá vigencia en tanto perdure la situación excepcional de pandemia.

Aquí el listado de los programas habilitados por actividad y con enlaces directos a su descripción y solicitud:

- **Kit de seguridad para tareferos**
(Programa Mate Seguro).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-kit-de-seguridad-para-tareferos/>
- **Tijeras electrónicas**
(Programa de Tijeras Electrónicas para la Cosecha).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-tijeras-electronicas/>
- **Guinches y carritos de arrastre**
(Plan de Mejoramiento de la Cosecha de Yerba Mate).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-guinches-y-carritos-de-arrastre/>
- **Jaula para transporte de yerba mate**
(Programa de Adaptación y Equipamiento de Vehículos de Transporte de Hoja Verde de Yerba Mate a Granel).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-adaptacion-y-equipamiento-de-vehiculos-para-el-transporte-de-hoja-verde/>

Productores

- **Kit de seguridad para tareferos**
(Programa Mate Seguro).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-kit-de-seguridad-para-tareferos/>
- **Indumentaria para tareferos**
(Programa de Indumentaria de Cosecha).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-indumentaria/>
- **Tijeras electrónicas**
(Programa de Tijeras Automáticas para la Cosecha).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-tijeras-electronicas/>
- **Guinches y carritos de arrastre**
(Plan de Mejoramiento de la Cosecha de Yerba Mate).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-guinches-y-carritos-de-arrastre/>
- **Motoguadañas**
(Programa de Motoguadañas y Motosierras para Productores Yerbateros).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-motoguadaña-2/>
- **Motosierras**
(Programa de Motoguadañas y Motosierras para Productores Yerbateros).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-motosierra/>
- **Becas de nivel medio**
(Becas Estudiando con el Mate).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-becas-estudiando-con-el-mate/>
- **Becas universitarias**
(Becas Estudiando con el Mate).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-becas-universitarias/>
- **Jaula para transporte de yerba mate**
(Programa de Adaptación y Equipamiento de Vehículos de Transporte de Hoja Verde de Yerba Mate a Granel).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-adaptacion-y-equipamiento-de-vehiculos-para-el-transporte-de-hoja-verde/>

Secaderos

- **Manta aislante para tubos rotatorios**
(Programa de Optimización de la Energía en Secaderos).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-manta-aislante-para-tubos-rotatorios/>
- **Cinta transportadora de bolsas**
(Programas de Cintas Transportadoras de Bolsas de Yerba Mate para Secaderos).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-cinta-transportadora-de-bolsas/>
- **Playas Móviles**
(Programa de Playas Móviles).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-playas-moviles/>
- **Quemador de chip**
(Programa de Tecnificación del Proceso de Secado).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-quemador-de-chip/>
- **Pulsadores de bolsas**
(Programa de Pulsadores de Bolsas de Yerba Mate Canchada).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-pulsador-de-bolsas/>
- **Zarandas y balanzas digitales para análisis físico**
(Programa de Provisión de Zarandas y Balanzas Digitales para Análisis Físico de Yerba Mate Canchada en Secadero).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-zarandas-y-balanzas-digitales/>
- **BPM para secaderos**
(Programa de Buenas Prácticas de Manufactura).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-bpm-para-secaderos/>

Fraccionadores y/o molinería

- **BPM para fraccionadores y/o molineros**
(Programa de Buenas Prácticas de Manufactura).
<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-bpm-para-molineros-y-fraccionadores/>



REQUISITOS

► Pueden acceder a los programas los productores, prestadores de servicio de cosecha y flete, secaderos, fraccionadores y/ o molinos que estén inscriptos en el **Registro de Operadores** del INYM, se encuentren al día con la presentación de las Declaraciones Juradas, no posean multas firmes impagas, convenios de pago caídos o litigios judiciales en trámite.

Los interesados pueden obtener más datos y hacer la solicitud a través de la web del INYM en el siguiente enlace <https://www.inym.org.ar/programa/>. También está a disposición el teléfono 376 4445273, interno 115 del Área técnica de la Institución, y/ o mail areatecnica@inym.org.ar

Mientras dure el Aislamiento Social Preventivo Obligatorio por COVID 19, las solicitudes para acceder a los programas se reciben a través del mail recepcion@inym.org.ar

Cómo solicitar el kit de seguridad para tareferos

La seguridad sanitaria tanto para los trabajadores como para quienes consumen yerba mate, es lo más importante en estos tiempos de pandemia. Por eso el Directorio del INYM respondió rápidamente con acciones en ese sentido y uno de los programas que aprobó es el de **Mate Seguro**, que establece la entrega de 1.700 kits (cada kit con 3 máscaras faciales, 10 litros de alcohol y 1 rociador) a 5.100 tareferos de la zona productora (Misiones y norte de Corrientes).

Los kits sanitarios del INYM se suman de esta manera a las medidas que el sector yerbatero ya viene implementando tanto en la cosecha, como en el traslado, secanza y molinería del producto.

¿Cómo acceder a los kits sanitarios? Pueden ser solicitados a través de la web del INYM (<https://www.inym.org.ar/tramite/solicitar-kit-de-seguridad-para-tareferos/>), y deben ser gestionados por los productores que durante 2019 hayan entregado hasta 50.000 kilos de hoja verde conforme a datos que surgen de las declaraciones juradas en el INYM, y prestadores del servicio de cosecha y flete que durante el mismo año hayan declarado haber cosechado hasta 500.000 kilos de hoja verde. Los operadores que soliciten los elementos deben cumplir los siguientes requisitos: estar inscriptos en el Registro de Operadores del Sector Yerbatero, encontrarse al día con la presentación de las Declaraciones Juradas, no poseer multas firmes impagas ni convenios de pago caídos, no tener litigios judiciales en trámite en los que el INYM sea parte y tengan por objeto cuestiones de carácter patrimonial, y presentar Formulario AFIP F-931 y nómina de trabajadores.



Juan José Szychowski, de cuna inmigrante y yerbatera

El productor y dirigente yerbatero fue designado presidente del Instituto Nacional de la Yerba Mate. El 28 de abril, en el marco de una reunión de Directorio por videoconferencia se concretó el traspaso y se inició la nueva gestión.



“

El compromiso es el de trabajar para lograr la sustentabilidad del sector, de beneficiar a la cadena productiva y asegurar la calidad del producto que le llega a los consumidores

”

Juan Szychowski - Presidente del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM)



Al asumir el cargo, sólo estuvieron presentes Alberto Re, Ricardo Maciel y Julio Petterson, respetando los protocolos vigentes.

Con el inicio de la cosecha de yerba mate 2020, se conoció también la noticia de la designación del nuevo presidente del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM): el productor y dirigente yerbatero **Juan José Szychowski**.

A través de la Resolución 53/2020 del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, Szychowski fue designado como representante del Poder Ejecutivo Nacional en el Directorio del INYM y en ese rol, Presidente de la Institución.

El traspaso se concretó en la mañana del 28 de abril de 2020 en la sede del INYM, en Posadas, con una reunión de Directorio por el sistema de videoconferencia zoom, cumpliendo con el Aislamiento Social Preventivo y Obligatorio establecido por el Gobierno de la Nación para evitar la propagación del COVID 19. Únicamente estuvieron presentes los Presidentes saliente, **Alberto Re**, y el entrante, Szychowski; el director por el Gobierno de Misiones, **Ricardo Maciel**, y **Julio Petterson**, diputado y dirigente de la **Asociación Civil de Productores Yerbateros del Norte (ACPN)**.

Si de algo conoce quien ahora encabeza el Directorio del INYM, es de yerba mate. Juan José Szychowski nació y se crió rodeado de cultivos de este producto, y así se mantiene hasta hoy día. De ahí que enfatiza que se siente “orgulloso de dirigir el Instituto Nacional de la Yerba Mate”, y que en ese rol asume “el compromiso de trabajar para lograr la sustentabilidad del sector, de beneficiar a la cadena productiva y asegurar la calidad del producto que le llega a los consumidores”.

Es nieto de destacados emprendedores agrícolas: los

inmigrantes **Juan Szychowski**, reconocido por su amplia trayectoria en el sector, y **Berardino Bertolotti**, fundador en el año 1926 de la primera cooperativa de Misiones, la Agrícola Tabacalera y Yerbatera de Rincón de Bonpland, y del Centro Agrario Yerbatero Argentino (CAYA), también una de las primeras instituciones yerbateras constituidas, fundada el 18 de septiembre de 1935, hace 85 años, con el objetivo de defender los intereses de los pequeños productores.

Siempre ligado al sector yerbatero desde su infancia en la chacra de sus padres, es la actividad que eligió continuar cuando se independizó, y como productor es parte del CAYA.

Cursó sus estudios primarios en la Escuela N° 3 y la secundaria en la Escuela Nacional de Educación Técnica N 1 de Posadas, y se recibió de contador público en la Universidad Nacional de Misiones, donde además ejerció como profesor. Nació en Apóstoles, está casado y tiene tres hijos.

Como dirigente yerbatero, impulsó, entre otras iniciativas, el Convenio de Corresponsabilidad Gremial para la actividad yerbatera, la herramienta orientada a promover el cumplimiento de las obligaciones que impone el Sistema de la Seguridad Social de la Nación en el sector de los trabajadores rurales, lo que significó un hito en la actividad yerbatera.

También, junto a asociaciones de productores, participó activamente en la modificación del método para la determinación de contenido de palo y de fibra cruda en yerba mate elaborada, contemplados en el artículo 1194 del Capítulo XV del Código Alimentario Argentino, optimizando la calidad de la yerba mate.



En MATEAR 2019 confirmamos que “el mate es lo más grande que hay”

El mate es lo más grande que hay, de eso no tenemos dudas. Y los pudimos comprobar por tercer año consecutivo en MATEAR 2019, la única feria exclusiva del mate que organizamos entre el 29 de noviembre y el 1º de diciembre de 2019 superando las expectativas: más 100 mil personas recorrieron la feria en La Rural, ciudad de Buenos Aires.



En la tercera edición de la Feria hubo 40 expositores invitados por el Inym.



Con ingreso gratuito la gente pobló el predio durante los tres días que duró la muestra, que superó todas las expectativas .

Los visitantes se acercaron a cada uno de los 80 expositores para intercambiar sensaciones sobre al mundo del mate, comprar unos kilos de yerba o bien adquirir algún accesorio para su equipo matero. Hubo de todo: mates de diversos formatos y materiales; bombillas, termos, termeras y hasta ingeniosos sistemas para mantener el mate caliente mediante un cable USB conectando a la computadora.

También fue contundente la respuesta del sector yerbatero a la invitación formulada por el INYM para estar en MATEAR 2019, ya que 40 establecimientos, desde empresas familiares hasta marcas reconocidas, ofrecieron sus productos. La feria creció y mucho. Los años anteriores había ocupado la mitad del espacio, mientras que el año pasado cubrió la totalidad del pabellón.

El público sacó provecho de esta mayor amplitud y también del ingreso gratuito y el flujo de visitantes fue creciendo durante los tres días de la feria. El viernes 29 de noviembre ingresaron más de 15 mil personas; el sábado 30 fueron más de 35 mil, mientras que el domingo 1° de diciembre fueron más de 50 mil las personas que recorrieron MATEAR.

VARIEDAD Y CALIDAD

Las propuestas desplegadas en los 5.000 metros cuadrados fueron diversas y muy atractivas: desde yerba mate saborizada hasta helados, tragos, té y tortas con la infusión. Blends y vistosos envases le confieren singularidad y los posicionan como un nuevo y creciente negocio, con efecto multiplicador y a tono con la demanda de los consumidores, según explican los propios emprendedores.

Hicimos una recorrida por varios stands para dialogar con los expositores. Satisfechos y sorprendidos por la gran concurrencia, destacaron a MATEAR como una excelente vidriera para llegar al principal mercado de consumo del país.

- La empresa **Cbsé** se lució con cocktails sin alcohol, ideal para las tardes de verano. “Estos tragos llevan la base de la infusión. Se macera durante 30 minutos, con un poco de azúcar y lo ideal es hacerlo en frío, a diferencia de un mate cocido, y se extrae más el sabor. Luego se filtra. Embotellamos y preparamos cócteles con frutas tropicales como mango, frutilla, batimos bien y servimos”, reveló el bartender **Emiliano**.

- La **Yerba Mate Cruz de Malta** mimó al público con el sorteo de 20 mates únicos que fueron intervenidos por la artista **Clara Wall**, y con un nuevo producto, una “yerba mate que te asegura los mates más suaves y aguantadores”, explicaron a los consumidores. “MATEAR es más que la Feria del Mate: es una oportunidad para que todo el mundo alrededor del mismo nos encontremos para compartir una experiencia juntos”, manifestó **Florencia Di Marco**, la gerente de marca de **Yerba Mate Cruz de Malta**.

- La yerba mate **Kalena**, elaborada por una empresa familiar de inmigrantes ucranianos de Apóstoles, gana consumidores en el mercado agroecológico. “Nuestro emprendimiento surgió en 1977 y le pusimos el nombre Kalena porque es la **Flor Nacional de Ucrania**. La yerba tiene 12 meses de estacionamiento natural, es un producto suave, noble, y de perdurable sabor; somos agroecológicos y estamos camino a certificar orgánico”, expresó **Jesús Waldemar**.

El interés por la yerba mate va en aumento, y no sólo en la Argentina. Así lo manifestó el empresario de origen sirio radicado en Andresito, **Omar Kassab**. “Trabajamos con la plantación y venta del producto, exportamos a Siria y ahora estamos enfocados también en el mercado interno, y vemos la posibilidad de ingresar al mercado de Turquía y Egipto”, anunció.

Yerba Mate Piporé ofreció diferentes atractivos, entretenimientos y juegos, acercando su amplio portafolio con productos que se adaptan a todos los paladares y formas de consumo. MATEAR “nos significa un evento indispensable porque entendemos que la yerba mate tiene que tener un espacio propio”, dijo **Silvio Leguía**, gerente comercial de Piporé, elaborada por la **Cooperativa de Productores de Yerba Mate de Santo Pipó**. “Terminamos la feria, todos los años, ya va la tercera edición, muy contentos, muy satisfechos. Las ventas son muy buenas, mucho más que cualquier otra feria, y la última edición en particular fue un récord absoluto”, destacó.

- La empresa **Mate&CO**, por ejemplo, desarrolló diversos blends de yerba mate y distintas hierbas, frutas y flores; y las presentó en atractivos envases, un producto orientado al mercado gourmet. “Esta idea nace hace 8 años convencidos de que la yerba podía ser el nuevo té. Después de mucha investigación llegamos a producir un montón de blends, siempre de yerba mate orgánica mezclada con productos naturales, y hoy tenemos 500 puntos de ventas en toda la Argentina y estamos próximos a exportar”, contó **Jimena Blasco**. “Somos tres socios, arrancamos con tres productos por año y ahora estamos en 7 u 8 productos por año; el mercado nos va pidiendo más y más, el consumidor nos exige que sigamos innovando”, acotó. “Los

TRADICIÓN, DIVERSIDAD Y VERSATILIDAD

► Como no podía ser de otra manera, MATEAR 2019 reunió actividades para todas las edades y con la idea de abordar otros aspectos vinculados a la yerba mate, como la gastronomía, la cultura y la salud.

La emisión del DNI Yerbatero (DNY), que acredita la identidad como amante de la infusión, volvió a congregarse a todos los que ingresaban al predio, mientras que el Patio Matero fue un lugar para el descanso, para la pausa, antes de continuar recorriendo la feria.

Los más chiquitos disfrutaron del espacio Mate Kids y contaron con dibujos y charlas porque para ellos, el mate es lo más grande que hay. **Milo Lockett**, por otro lado, pintó en vivo su propia versión de por qué “*El mate es lo más grande que hay*”.

En el Multiespacio se desarrollaron más de 35 charlas en donde expertos en diversas áreas hablaron de la yerba mate y sus propiedades, entre ellos el doctor **Alberto Cormillot** quien explicó que la yerba mate tiene muchas propiedades que ayudan a mantener una vida saludable: es antioxidante, diurética y favorece la flora intestinal.

Karla Johan, la reconocida sommelier de yerba mate, enseñó sobre distintos tipos de maridajes y los visitantes pudieron charlar con los productores de yerba mate y conocer un poco más sobre el cultivo, la cosecha y elaboración y la exportación.

que más piden los clientes son: el topping de vainilla, la yerba especiada de limón y la yerba de menta que son dos blends que salen muchísimo”, dijo por su parte **Nicole** de Mate & Co.

- **Sabrina Lamas**, la bartender de MATEAR, señaló que “la yerba es muy noble y permite múltiples combinaciones con bebidas alcohólicas. Logramos opciones que tienen como base un mate cocido intenso, o frutilla y jugo de pomelo; también con mango o con pomelo, limón y naranja. Este año tenemos además la opción de mate cocido chai (canela, cardamomo, clavo de olor, pimienta y cacao)”, detalló.

- La yerba mate de la marca **Moringa Fidel** se presentó como el “súper alimento”. “Empezamos hace cuatro años y decidimos incorporar hojas de moringa por sus propiedades medicinales. Tenemos diferentes presentaciones y todos los productos son 100 por ciento orgánicos, plantados y cosechados en Eldorado. Ahora estamos trabajando en el desarrollo de subproductos de yerba mate, con un proceso de secado que no es el tradicional, en la cual la yerba se seca de una forma que mantiene las propiedades. En el mercado van a salir polvo y cápsulas”, anunció **Andrés Paredes** en MATEAR.



Expositores e intercambio de experiencias valiosas.



Los participantes coincidieron en el éxito de la edición 2019.



En el espacio Mate Kids los niños disfrutaban pintando mates.



Sabrina Lamas, la bartender, dice que la yerba es muy noble



Karla Johan, sommelier, se dedicó a distintos maridajes.

- **Yemará** apunta al público joven y con espíritu deportista. Su gestor, **Carlos Szust**, contó que, junto a su familia, desde siempre cultivan yerba mate agroecológica en Oberá y que decidieron incursionar en el mercado porque están convencidos que “es el alimento de las nuevas generaciones porque es natural, libre de contaminantes. Se logra en equilibrio con el suelo gestante y como tal, confiere energía a quienes la disfrutan”.

- La marca **Araí** es otro emprendimiento familiar de yerba mate que “va creciendo a pasos agigantados”, celebró **Yésica Spaciuk**. “Con mi marido viajábamos mucho entre de Oberá a Santa Fe y siempre nos pedían yerba mate; entonces decidimos empezar a comercializar hace cuatro años y hoy tenemos locales en Santa Fe capital; en Paraná, Entre Ríos, y en Santo Tomé, Santa Fe, tenemos venta on line y empezamos a exportar. Ofrecemos ocho variedades y cuidamos mucho la calidad”, manifestó.



Los certificados de BPM fueron otorgados en noviembre de 2019, en la sede del INYM.

“La mejor manera de mantenerse en el mercado es asegurando calidad”



“El mundo va hacia una producción auditada y controlada”, dice Pedro Stepañuk

Molinos La Misión, una empresa familiar radicada en Oberá, es la primera industria en recibir la certificación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el marco del programa que impulsa el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) como parte de sus políticas orientadas a mejorar la calidad del producto alimenticio y posicionarlo cada vez más en el mercado nacional e internacional. “En este logro tiene mucho que ver el INYM”, destacó **Pedro “Pepe” Stepañuk**, la cara visible de la empresa que elabora yerba mate Mate Rojo. “Uno viene escuchando sobre Buenas Prácticas, pero sin tener una idea muy clara y ahí aparece el INYM acercando esa posibilidad, y eso es muy valioso porque el mundo va hacia eso, va hacia una producción auditada y controlada, y la mejor manera de mantenerse en el mercado es cuidando y asegurando la calidad del producto”, agregó. Molinos La Misión S.A. ya había obtenido la certificación en BPM en su secadero, y en 2019 decidió extenderlo también al molino. “Nosotros tenemos como norte asegurar la calidad del producto y la certificación lo que hace es legalizar eso ante la sociedad y los consumidores”, señaló Stepañuk.

Las BMP, explicó el emprendedor, “son un desafío que quizás inicialmente uno no quiere asumir, pero después de hacerlo se siente que realmente vale la pena porque te ordena mucho más allá de lo que puedes pensar, ya que hay



Los cuatro hermanos de la familia trabajan por la calidad.

detalles que uno no los ve y los auditores de BPM si lo ven, y esa modificaciones hacen a la mejor calidad del producto y mejoran las condiciones del lugar de trabajo también”.

La materia prima que utilizan en Molinos La Misión S.A. proviene de mil hectáreas cultivadas de yerba mate propia ubicadas en la zona centro de Misiones, con las que elaboran y destinan unos 150 mil kilos mensuales del producto al Nordeste argentino. “Decidimos mantenernos en esas cifras y cuidar la calidad”, enfatizó.

En esta empresa, la primera planta de yerba mate y el primer secadero llegaron de la mano de los abuelos paternos. “Doña **Nina**, mi abuela, que vino de Ucrania siendo niña, fue la precursora. Hizo su primer secadero barbacuá en **Los Helechos** y luego mi papá, don **Eladio**, le dio más impulso en la década del 70 construyendo un secadero a cinta en Oberá, que con el tiempo se fue ampliando”, recordó “Pepe” Stepañuk. “¿Cómo surgió la idea de envasar y vender?”, le preguntamos. “Con mi maestra de 5° grado”, respondió. “La maestra **Lidia** me decía una y otra vez: por qué no teníamos una marca propia. Era una época que sobraba yerba. La maestra me insistía a mí y yo le insistía a mi papá, y así fue un ida y vuelta que, sumado a que sobraba yerba porque había sobreproducción, se comenzó con el molino”, relató con alegría. “Nos fue bien, y en 1998 mi papá decide también incursionar con un secadero de té como actividad secundaria”.

Toda la familia está involucrada en la empresa. “Somos cuatro hermanos: **Claudia** está a cargo de la Fundación Mate Rojo a través de la cual colaboramos con la comunidad; **Iván** es técnico agrónomo y se encarga junto a mi padre de la parte productiva en las chacras, y **Lucas** se ocupa del secadero de té. Mi papá es el presidente, pero sigue referenciándose como agricultor, y va a la chacra, tiene en el alma la actividad agrícola, por eso contamos con casi el 100 por ciento de producción propia porque a él siempre le gustó la producción, siempre que pudo siguió y sigue plantando” yerba mate.

Otros seis secaderos y un molino con BPM

Seis secaderos y un molino recibieron el 15 de noviembre de 2019 las certificaciones en Buenas Prácticas Manufactura (BPM) que impulsa y financia el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) como parte de las políticas orientadas a mejorar la calidad del producto alimenticio y posicionarlo cada vez más en el mercado nacional e internacional.

Molinos La Misión, una empresa familiar radicada en Oberá, es la primera industria en recibir la certificación en BPM en el marco de la iniciativa del INYM. Los seis secaderos certificados en esta instancia son **Fontana SA** (Campo Grande), **Unizony Hugo Miguel** (Campo Grande), **La Cachuera SA** (Tres Capones), **Cooperativa Agrícola Mixta de Monte Carlo** (Monte Carlo), **Don Enrique Secpa** (Campo Ramón) y **Cooperativa Yerbatera Dos de Mayo Limitada** (Dos de Mayo). El INYM implementa el programa de BPM desde hace cuatro años, dando cumplimiento al Plan Estratégico para el Sector Yerbatero, y lo hace a través del máximo organismo en la temática, el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM), primero para el sector de secanza y luego para molinería.

Como resultado, en el año 2018 fueron certificados los primeros siete secaderos (**Hreñuk SA**, **El Aguante SRL**, **Mate Rojo SA**, **IMHOF SRL**, **Anra SRL**, **Valois SACIFIA** y **Productores de Yerba Mate Santo Pipó**) y en 2019 se sumaron los seis nombrados, quedando en proceso de certificación doce establecimientos más de secanza, todos con la meta de optimizar la elaboración del producto alimenticio y adecuarlo a las exigencias de los mercados.

En paralelo, son ocho los molinos, molinos – fraccionadores o fraccionadores de la yerba mate que continúan con el proceso de capacitación en BPM, con auditorías y capacitación de IRAM, y uno de ellos, Molinos La Misión (Oberá), ya superó todas las etapas y recibió su correspondiente certificación.

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