

PROGRAMA CONJUNTO EN YERBA MATE

YERBARISTA + SOMMELIER DE YERBA MATE



Fundamentación del Programa



La yerba mate es simultáneamente historia, territorio, cultura, proceso productivo y experiencia sensorial. Comprenderla en profundidad exige recorrer ambas dimensiones: la que la ubica en el mundo — su origen guaraní, su trayectoria colonial, su industria, su mercado global — y la que la pone al servicio de los sentidos — su análisis sensorial, su cata profesional, su blending y su maridaje. El **Programa Conjunto en Yerba Mate** es la única formación que integra ambas dimensiones en un único recorrido académico continuo.

Diseñado como el programa recomendado de la **Academia de la Yerba Mate**, el Programa Conjunto combina las certificaciones de **Yerbarista y Sommelier de Yerba Mate** en una cursada simultánea de 50 horas, formando profesionales con una visión completa e integrada de la yerba mate: desde la semilla hasta la nota de cata, desde el Tekoha guaraní hasta el mercado internacional, desde la calabaza colonial hasta el blend gourmet de autor.

Este enfoque integral no es simplemente la suma de dos programas. Es una progresión pedagógica deliberada: el conocimiento histórico, territorial y productivo del Yerbarista construye el sustento conceptual que le da sentido y profundidad al análisis sensorial del Sommelier. Un profesional que sabe por qué una yerba barbacuá huele a humo, por qué una yerba de monte tiene mayor intensidad que una de campo, y por qué el estacionamiento impacta en la suavidad del tanino, no solo cata mejor — comunica mejor, asesora mejor y genera más valor en cualquier contexto profesional.

El programa cuenta con el aval académico de la **Universidad Gastón Dachary**, institución de educación superior con sede en Misiones, la provincia productora de yerba mate más importante de Argentina. Este anclaje territorial es especialmente significativo para un programa que aborda la yerba mate desde sus raíces misioneras hasta su proyección global. A nivel internacional, el programa cuenta además con el aval de la **American Yerba Mate Association (AYMA)**, con sede en Michigan, Estados Unidos, consolidando su reconocimiento en mercados fuera del país productor.

Perfil del Egresado



El egresado del Programa Conjunto en Yerba Mate es el profesional más completo que forma la Academia de la Yerba Mate. Integra el conocimiento cultural, histórico y productivo del Yerbarista con las competencias técnicas y sensoriales del Sommelier, construyendo un perfil único capaz de desempeñarse con autoridad en cualquier contexto vinculado a la yerba mate — desde la chacra misionera hasta la mesa de un restaurante de alta gastronomía, desde una ronda de negocios de exportación hasta una cata profesional ante públicos especializados.

Competencias Culturales e Históricas

El egresado comprende la yerba mate como fenómeno cultural, histórico y territorial. Conoce su trayectoria desde la cosmovisión guaraní hasta la industria del siglo XXI, domina el marco regulatorio del INYM y el Código Alimentario Argentino, entiende la dimensión económica del mercado yerbatero global y puede comunicar todo ese conocimiento con precisión y pasión ante cualquier público.

Competencias Técnicas y Productivas

El egresado comprende el proceso productivo completo de la yerba mate — del plantín al paquete — y puede relacionar cada decisión productiva con su impacto en el perfil sensorial final: el tipo de cosecha, el método de secanza, el tiempo de estacionamiento, la granulometría. Ese vínculo entre producción y cata es la base de su autoridad técnica.

Competencias Sensoriales

El egresado aplica metodología profesional de cata en sus cuatro dimensiones — visual, táctil, olfativa y gustativa — y elabora notas de cata y fichas técnicas de valor comercial. Realiza tests de durabilidad, diseña blends personalizados y propone maridajes gastronómicos fundamentados en principios de afinidad, contraste y sinergia.

Competencias de Comunicación y Difusión

El egresado comunica el valor de la yerba mate ante consumidores, industria, medios y mercados internacionales. Puede posicionarla en diálogo con otras bebidas de especialidad — vino, café, té — desde un marco técnico y cultural propio, y desarrollar proyectos de producto innovadores con propuesta gastronómica vinculada.

Objetivos Generales y Específicos

Objetivos Generales	Metas específicas
<p>Construir un conocimiento integral de la yerba mate como fenómeno cultural, histórico, territorial y productivo</p>	<p>Comprender la botánica, morfología y condiciones de cultivo de la <i>Ilex paraguariensis</i>. / Recorrer la historia desde la cosmovisión guaraní hasta el INYM. / Identificar las regiones productoras y sus características diferenciales. / Dominar el proceso productivo completo relacionando cada decisión con su impacto sensorial. / Conocer el marco regulatorio del INYM y el CAA. / Analizar la dimensión económica del mercado yerbatero global.</p>
<p>Dominar el análisis sensorial y la evaluación técnica de la yerba mate</p>	<p>Aplicar metodología de cata en sus cuatro dimensiones: visual, táctil, olfativa y gustativa. / Relacionar atributos sensoriales con variables de origen, secanza, estacionamiento y elaboración. / Medir y registrar rendimiento, durabilidad y espumosis a lo largo de múltiples cebadas. / Elaborar fichas técnicas y notas de cata con vocabulario técnico estandarizado.</p>
<p>Desarrollar competencias en blending, maridaje, preparación y creación de productos</p>	<p>Diseñar blends personalizados comprendiendo variables técnicas de corte, granulometría y estacionamiento. / Proponer maridajes fundamentados en principios de afinidad, contraste y sinergia. / Distinguir padrones regionales y categorías de especialidad. / Preparar el mate con criterio profesional conociendo la evolución histórica de sus elementos. / Desarrollar un proyecto original de producto a base de yerba mate con propuesta gastronómica.</p>
<p>Convertirse en comunicador calificado y embajador global de la yerba mate</p>	<p>Comunicar el perfil sensorial, histórico y cultural ante públicos diversos en Argentina y el mundo. / Posicionar la yerba mate en diálogo con otras bebidas de especialidad desde un marco técnico y cultural propio. / Aplicar los conocimientos en gastronomía, hotelería, exportación y asesoramiento comercial. /</p>

Salida laboral

El perfil habilita al egresado para desempeñarse como asesor técnico de marcas y productores yerbateros, especialista en catas y eventos de degustación, consultor gastronómico, guía de turismo especializado, docente o formador en el área, o referente en ámbitos de exportación, hotelería y desarrollo de nuevos mercados para la yerba mate en el mundo.

Modalidad



El Programa Conjunto en Yerba Mate se dicta en modalidad 100% virtual sincrónica, con encuentros en aulas virtuales a través de plataformas de videoconferencia. Esta modalidad fue diseñada para maximizar el alcance del programa, permitiendo la participación de estudiantes desde cualquier punto del país y del exterior, sin resignar la calidad ni la interacción en tiempo real con los docentes.

Cada clase cuenta con material descargable disponible en el aula virtual, acceso a las clases grabadas para quienes no puedan asistir en el horario asignado, y acompañamiento permanente del equipo docente a través de espacios de consulta y tutoría. Las instancias de evaluación están integradas a la cursada y se conciben como oportunidades formativas orientadas al perfeccionamiento de las competencias específicas del programa.

El programa contempla a futuro la incorporación de una modalidad blended o mixta, con encuentros sincrónicos presenciales para profundizar los contenidos trabajados de manera virtual, así como la posibilidad de intercambios y pasantías prácticas con empresas yerbateras nacionales como parte del ciclo académico.

Requisitos tecnológicos

Computadora o dispositivo móvil con conexión a internet. Casilla de correo electrónico activa. Conocimiento básico de paquete Office. Acceso a Zoom Meetings o Google Meet. Elementos y productos indicados en cada unidad didáctica para las prácticas de cata.

Cuerpo Académico



Ariel Lacher — Director de la Certificación Sommelier de Yerba Mate

Sommelier Profesional Internacional certificado por la Universidad del Aconcagua, CETT y la Escuela Argentina de Sommeliers (EAS), institución en la que se desempeña como docente. Sommelier de Yerba Mate y co-fundador de la Academia de la Yerba Mate. Con sólida

formación en análisis sensorial y sommeliería aplicada, lidera el diseño curricular y la dirección académica del programa. Jurado del Mundial de la Yerba Mate.

Leonardo Paredes Urrutia — Director de la Certificación Yerbarista

Contador y Abogado egresado de la Universidad Argentina de la Empresa (UADE). Sommelier Profesional Internacional por la Escuela Argentina de Sommeliers (EAS) y por CETT. Oriundo de la Provincia de Misiones, es productor yerbatero en Fidel Foods de Eldorado. Co-fundador de la Academia de la Yerba Mate. Socio de EcoDistrito, una tienda especializada en yerba mate con sede en Buenos Aires. Su perfil integra la experiencia en producción primaria, análisis sensorial y comunicación gastronómica de la yerba mate. Jurado del Mundial de la Yerba Mate.

Angélica Echenique — Docente Suplente

Sommelier de Yerba Mate, especializada en cata, maridaje y experiencias sensoriales vinculadas a la yerba mate. Diseña y conduce experiencias de cata para público local e internacional bajo el formato "Experiencia Yerba Mate". Referente en la difusión del mate misionero, fue convocada por el Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) como sommelier oficial en la edición 2025 de Caminos y Sabores. Jurado del Mundial de la Yerba Mate.

Contenido Académico



Yerbarista - Parte 1 — Orígenes, Historia y Territorio (Clases 1 y 2 — Módulos 1 a 5)

Módulo 1: Introducción a la Yerba Mate — fundamentos de la yerba mate: su historia y vínculo sagrado con la cultura guaraní, clasificación botánica y morfología de la *Ilex paraguariensis*, condiciones de suelo y clima únicas que permiten su cultivo.

Módulo 2: Historia y Geografía de la Yerba Mate I: Los Guaraníes (Sección I) — orígenes del vínculo entre la yerba mate y los guaraníes: quiénes eran, cómo se organizaban y cómo se expandieron por el Cono Sur. El Tekoha, su estructura de poder horizontal y su relación con la naturaleza como base de todo lo que hoy entendemos como cultura matera.

Módulo 3: Historia y Geografía de la Yerba Mate I: Los Guaraníes (Sección II) — saberes guaraníes sobre la yerba mate: cómo la recolectaban, secaban y conservaban en técnicas que anticiparon al barbacuá moderno. La cosmovisión guaraní, el rol sagrado de la *Caá* y las leyendas fundacionales que convirtieron a la yerba mate en símbolo de hospitalidad y espiritualidad.

Módulo 4: Historia y Geografía II: De la Conquista a las Misiones Jesuíticas (Sección I) — cómo la llegada de los conquistadores españoles en el siglo XVI transformó para siempre la historia de la yerba mate. Del encuentro con los guaraníes al "oro verde" colonial, pasando por la prohibición de Hernandarias en 1616 y el rol decisivo de los jesuitas en la profesionalización del cultivo.

Módulo 5: Historia y Geografía II: Del Siglo XVIII a la Actualidad (Sección II) — evolución de la industria yerbatera desde la expulsión de los jesuitas en 1767 hasta la creación del INYM en 2001. El

resurgimiento de la mano de pioneros como Julio Ulises Martín, la ola inmigratoria que pobló Misiones, el rol de Carlos Thays en la ciencia del cultivo y la construcción del marco regulatorio argentino.

Yerbarista - Parte 2 — Proceso Productivo y Marco Regulatorio (Clases 3, 4 y 5 — Módulos 6 a 9)

Módulo 6: Procesos Productivos: Regiones y Territorios (Sección I) — zonas de recolección ancestral guaraní, zona productora oficial definida por la legislación argentina. Diferencia entre la yerba de monte y la yerba de campo, sus perfiles y las condiciones de suelo, altitud y microclima que hacen única a cada región productora de Misiones y Corrientes.

Módulo 7: Procesos Productivos: Del Plantín a la Cosecha (Sección II) — recorrido de la planta desde la germinación hasta la tarefa. Proceso de siembra, trasplante y poda de formación, diferencias entre cosecha manual y mecanizada, El rol fundamental del tarefero en la cadena productiva.

Módulo 8: Procesos Productivos: De la Hoja Verde al Paquete (Sección III) — transformación de la yerba mate luego de la cosecha: sapecado, secado, canchado, estacionamiento y molienda. Diferencias entre el barbacuá y el secado a cinta.

Módulo 9: INYM y Código Alimentario Argentino — el organismo que regula toda la cadena yerbatera argentina: el INYM. Su estructura, funciones de fiscalización, fijación de precios y promoción del consumo, y su relación con el Código Alimentario Argentino. Marco legal que define qué es la yerba mate, qué tipos existen y qué requisitos debe cumplir cada paquete.

Yerbarista - Parte 3 — Cultura Material, Mercado y Nuevas Formas de Consumo (Clases 5 y 6 — Módulos 10 a 12)

Módulo 10: Elementos para el Armado del Mate — desde la calabaza guaraní hasta el mate de silicona del siglo XXI: evolución histórica de los elementos del ritual matero. Tipos de mates, materiales a lo largo de los siglos, partes de la bombilla y el secreto lenguaje del mate en la época colonial.

Módulo 11: Aspectos Económicos y Mercado de la Yerba Mate — los números detrás de la yerba mate: producción, exportaciones y consumo per cápita en Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay. Principales marcas del mercado interno, perfil de cada país productor y destinos de exportación más importantes.

Módulo 12: Otras Formas de Consumo de Yerba Mate — más allá del mate tradicional: yerba orgánica, blends con hierbas y cítricos, bebidas funcionales y energizantes que conquistan mercados globales, y aplicaciones en cosmética y gastronomía.

Sommelier de Yerba Mate - Parte 1 — Fundamentos e Introducción a la Sommelierie (Clases 1 y 2 — Módulos 1 a 3)

Módulo 1: Introducción a la Sommelierie — origen y evolución del oficio desde los escanciadores medievales hasta la formalización académica del siglo XX. Principios que definen a un sommelier de excelencia,

Módulo 2: El Sommelier de Yerba Mate y el Análisis Sensorial — qué es catar y cómo preparar una situación de cata profesional. Aromas primarios, secundarios y terciarios. Los cuatro gustos en boca.

Temperatura de servicio y maridaje.

Módulo 3: El Servicio del Mate: de lo Sagrado a lo Social — evolución de la figura del cebador desde el payé guaraní hasta la china cebadora del siglo XIX, pasando por las reducciones jesuíticas y las tertulias coloniales. Temperatura del agua y su impacto científico en la extracción de compuestos de la yerba mate.

Sommelier de Yerba Mate - Parte 2 — Análisis Sensorial y Herramientas Profesionales

(Clases 2, 3 y 4 — Módulos 4 a 7)

Módulo 4: La Cata de Yerba Mate: Análisis Visual y Táctil — evaluación de color, composición, presencia de palo y polvo. Indicadores de calidad antes del primer sorbo. Base práctica para construir una nota de cata profesional.

Módulo 5: La Cata de Yerba Mate: Análisis Olfativo — identificación de la sanidad de una muestra, intensidad aromática y familias de aromas. Influencia del origen — monte o campo — en el perfil aromático.

Módulo 6: La Cata de Yerba Mate: Análisis Gustativo y Nota de Cata — evaluación de entrada, carga tánica, acidez, cuerpo, retrogusto y durabilidad en cuatro cebadas técnicas. Construcción de la nota de cata completa.

Módulo 7: Ficha Técnica y Test de Durabilidad — elaboración de ficha técnica profesional como herramienta de valor comercial y técnico. Test de durabilidad.

Sommelier de Yerba Mate - Parte 3 — Maridaje, Blending y Gastronomía (Clases 4, 5 y 6 — Módulos 8 a 12)

Módulo 8: Mate y Maridaje: Fundamentos — concepto de maridar como búsqueda de equilibrio entre yerba y alimento. Los tres ejes del maridaje profesional: afinidad, contraste y sinergia.

Módulo 9: Mate y Maridaje: Aplicación — tipos de yerba y sus afinidades naturales con distintos alimentos. Relación entre sabores: combinaciones positivas y a evitar. Maridajes regionales desde la tradición guaraní y gaucha. Ejercicio práctico de cata con tres yerbas y tres alfajores distintos.

Módulo 10: El Blending de Yerba Mate — concepto y objetivos del blending. Variables técnicas clave: composición del corte (hoja, palo, polvo), granulometría, estacionamiento y tipo de secado. Balance sensorial, estandarización de marca y optimización industrial.

Módulo 11: Padrones, Categorías y Yerba Mate de Especialidad — padrones regionales (argentino, paraguayo, brasileño, uruguayo, entre otros) como expresiones culturales del blending. Categorías de yerba con agregados: compuestas, saborizadas, funcionales y gourmet de autor. Concepto de Yerba Mate de Especialidad.

Módulo 12: El Mate en la Cocina — la yerba mate como ingrediente culinario y de coctelería. Casos de referentes gastronómicos. Coctelería de autor con yerba mate. Integración final de los contenidos.

Carga Horaria

Instancia	Detalle	Horas
Clases sincrónicas	12 clases de 2 hs / 2 módulos por clase / 12 módulos en total	24 hs
Tareas	1 tarea por clase / 30 min c/u / 12 clases	6 hs
Lecturas complementarias	Material bibliográfico por clase / 30 min c/u / 12 clases	6 hs
Trabajo Práctico Obligatorio (TPO)	Desarrollo de ficha técnica y nota de cata profesional + Mejora del marco normativo de la yerba mate y campaña internacional	6 hs
Trabajo de Investigación Final (TIF)	Proyecto de producto a base de yerba mate + propuesta gastronómica + Proyecto de experiencia de mate	6 hs
Total		50 hs

Bibliografía

1. Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2016). *Sensory Evaluation Techniques* (6th ed.). CRC Press.
2. Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices* (2nd ed.). Springer.
3. Stone, H., Bleibaum, R. N., & Thomas, H. A. (2012). *Sensory Evaluation Practices* (4th ed.). Academic Press.
4. Anzaldúa Morales, A. (1994). *La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica*. Editorial Acribia.
5. Hoffmann, J. (2018). *The World Atlas of Coffee*. Octopus / Hachette.
6. Gascoyne, K., Marchand, F., Desharnais, J., & Américi, H. (2014). *Tea: History, Terroirs, Varieties* (2nd ed.). Firefly Books.
7. Folch, C. (2025). *El libro de la yerba mate: Una historia estimulante* (trad. M. J. De Ruschi). Fondo de Cultura Económica.
8. Lorenzo, K. J. (2019). *El libro de la yerba mate* (2.ª ed. digital). Editorial Del Nuevo Extremo.
9. Scutellá, F. N. (1993). *El mate: bebida nacional argentina*. Editorial Lancelot.
10. Villanueva, A. (2018). *El arte de cebar / El lenguaje del mate* (ed. crítica). Universidad Nacional de Entre Ríos / Universidad Nacional del Litoral.
11. Pite, R. E. (2022). La china cebadora: género, mate e identidades nacionales en el Río de la Plata, 1869–1929. *Indicios. Revista del Departamento de Historia*, (1). Universidad de Buenos Aires.

12. Trápaga, V. (2020). *El mate en cuerpo y alma*. Ediciones Larivière.
13. Lagier, J. (2008). *La aventura de la yerba mate: más de cuatro siglos de historia*. Buenos Aires: INYM.
14. Amable, M. A., & Rojas, S. (2022). *La yerba mate en la historia misionera*. Posadas: Ediciones Montoya.
15. Montenegro, P. de. ([1710] 1945). *Materia médica misionera*. Buenos Aires: Biblioteca Nacional. (Manuscrito jesuita; primera edición completa publicada por la Biblioteca Nacional Argentina.)
16. Meliá, B. (1993). *El guaraní conquistado y reducido: ensayos de etnohistoria* (3.ª ed.). Asunción: Centro de Estudios Antropológicos, Universidad Católica Nuestra Señora de la Asunción.
17. Furlong Cardiff, G. (1962). *Misiones y sus pueblos de guaraníes*. Buenos Aires: Imprenta Balmes.
18. Folch, C. (2025). *El libro de la yerba mate: una historia estimulante* (trad. M. J. De Ruschi). Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
19. Scutellá, F. N. (1993). *El mate: bebida nacional argentina*. Buenos Aires: Editorial Lancelot.
20. Ferrario, J., & Lorenzo, K. J. (2025). *La ciencia del mate: apuntes científicos para dejar de ser un simple bebedor amateur*. Buenos Aires: Siglo XXI Editores Argentina.
21. Schmalko, M. E., Prat Krikum, S. D., & Känzig, R. G. (2013). *Yerba mate: tecnología de la producción y propiedades*. Posadas: Editorial Universitaria de Misiones (UNaM).
22. Capellari, P. L., Medina, R. D., Burgos, Á., et al. (2017). *Yerba mate: reseña histórica y estadística, producción e industrialización en el siglo XXI* (1.ª ed.). Buenos Aires: Consejo Federal de Inversiones.
23. Trápaga, V. (2020). *El mate en cuerpo y alma*. Buenos Aires: Ediciones Larivière.
24. Pite, R. E. (2022). La china cebadora: género, mate e identidades nacionales en el Río de la Plata, 1869–1929. *Indicios. Revista del Departamento de Historia*, (1). Universidad de Buenos Aires.

Requisitos de Admisión



El Programa Conjunto en Yerba Mate es el programa recomendado de la Academia de la Yerba Mate. Está diseñado para quienes quieren formarse de manera integral desde el primer día, cursando simultáneamente el Yerbarista y el Sommelier de Yerba Mate en una única trayectoria académica continua.

No se requieren conocimientos previos sobre yerba mate ni formación académica específica en gastronomía, historia u otras disciplinas afines.

Está dirigido a cualquier persona que quiera aprovechar al máximo su formación: quienes deseen obtener ambas certificaciones en el menor tiempo posible, quienes buscan una visión verdaderamente integral de la yerba mate, y quienes aspiran a desempeñarse profesionalmente en el mundo matero con el perfil más completo disponible en el mercado.

Se requiere **secundario completo**, se puede analizar algún caso especial de admisión, especialmente casos de jóvenes profesionales afines a la industria en desarrollo.

Método de Evaluación



Evaluación Formativa

Al inicio del programa se realizan dos actividades exploratorias: una sobre el nivel de conocimiento cultural e histórico de la yerba mate, y una cata exploratoria que permite identificar el nivel sensorial de partida de cada estudiante. Ninguna tiene carácter calificador sino orientador, y ambas sirven como punto de referencia para medir el progreso a lo largo de la cursada.

Trabajo Práctico Obligatorio (TPO)

El TPO de Yerbarista integra los contenidos sobre el INYM y el Código Alimentario Argentino en dos entregas obligatorias: una propuesta de mejora estructural para el INYM enfocada en alguno de los ejes del programa (proceso productivo, tipificación, trazabilidad, terroir o sustentabilidad), y una campaña de promoción internacional de yerba mate para un mercado exterior a elección, con definición de posicionamiento, acciones concretas e imagen de cartel vial en el idioma del mercado elegido.

El TPO de Sommelier de Yerba Mate. Consiste en la elaboración de una ficha técnica completa y una nota de cata profesional sobre una yerba mate a elección del estudiante. Se evalúa el dominio del vocabulario técnico estandarizado, la coherencia entre los atributos descritos y las variables de origen, sequía y estacionamiento, y la capacidad de formular una recomendación de maridaje fundamentada.

Trabajo de Investigación Final (TIF)

El TIF de Yerbarista consiste en el desarrollo de uno de los siguientes proyectos a elección del estudiante: un proyecto de local de venta de yerba mate, un diseño de rituales del mate para un contexto específico, o un itinerario de viaje de yerba mate. Debe presentarse en soporte filminas ante el grupo. Se evalúa la originalidad de la propuesta, el dominio de los contenidos del programa, la capacidad de integrar historia, cultura, proceso productivo y mercado en un proyecto coherente, y la calidad de la comunicación oral.

El TIF de Sommelier de Yerba Mate, consiste en el desarrollo de un producto innovador a base de yerba mate — infusión, blend, bebida, comestible u otro formato — acompañado de una propuesta gastronómica vinculada. Debe presentarse en soporte filminas ante el grupo en formato de aula abierta. Se evalúa la originalidad del producto, la solidez técnica de la ficha técnica y las notas de cata, la coherencia del maridaje propuesto y la calidad de la comunicación oral.

Exámen

En modalidad multiple choice dentro de la plataforma de campus UGD Virtual, para evaluar el conocimiento adquirido por el alumno durante la cursada.

Requisitos de Aprobación y Certificación



Para obtener las Certificaciones Internacionales Yerbarista y Sommelier de Yerba Mate de este Programa Conjunto, el estudiante debe cumplir con la **totalidad** de los siguientes requisitos:

Asistencia mínima del 80% a los encuentros sincrónicos (10 de 12). En caso de no poder asistir a una clase, el estudiante podrá acceder al material grabado, pero dicha instancia no computará como asistencia presencial sincrónica.

Aprobación de los exámenes finales con una **nota mínima de 60%**. El examen evalúa los contenidos teóricos y prácticos del programa, con especial énfasis en análisis sensorial, construcción de notas de cata y fundamentación de decisiones de maridaje y blending.

Presentación y aprobación de los Trabajos Prácticos Obligatorios (TPOs).

Presentación y aprobación de los Trabajos de Investigación Final (TIFs).

Una vez cumplidos todos los requisitos, el estudiante recibe el certificado digital de Yerbarista y el de Sommelier de Yerba Mate, emitidos por la Academia de la Yerba Mate con aval internacional de la American Yerba Mate Association (AYMA) y con reconocimiento académico de la Universidad Gastón Dachary.

Valores y Métodos de Pago



Valores y Opciones de pago (a informar)

Medios de pago (a informar)

Beneficio Mate Alumni

Al inscribirse en la Academia, el estudiante accede al programa Mate Alumni, que incluye acceso exclusivo al grupo de WhatsApp Mate Alumni con contenido especial, novedades del mundo matero y comunidad, y otros beneficios.

Contacto



Leonardo Paredes Urrutia

Ariel Lacher

WhatsApp: +5491138444909

info@academiadelayerbamate.com.ar